

Selbstgemachte Schoko-Streichhölzer

Streichhölzer sind gefährlich und eigentlich nicht für Kinderhände gedacht. Doch bei diesen Streichhölzern ist es anders: Sie sehen toll aus und schmecken auch noch super!

Du brauchst dafür:

- 2 Rührschüsseln
- 1 Handmixer
- 1 Spritzbeutel

- 150 g weiche Butter oder Margarine
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- ½ Röhrchen Vanille-Aroma
- 1 Ei
- 150 g Weizenmehl
- 30 g feine Speisestärke
- 200 g Marzipanrohmasse
- 30 g Puderzucker
- 130 g Schokolade





1. Schritt:

Als Erstes stellst du den Backofen auf 200 Grad (Heißluft: 180 Grad), sodass er heiß ist, wenn dein Teig fertig ist. Belege das Backblech mit Backpapier.



2. Schritt:

Nun rührst du Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer zu einer weichen Masse. Füge Zucker, Vanillin-Zucker und Vanille-Aroma hinzu und rühre dabei solange, bis eine gebundene Masse entsteht. Danach kannst du auch das Ei unterrühren. Mische das Mehl und die Speisestärke in der anderen Schüssel und mische es dann mit der Butter-Ei-Masse.



3. Schritt:

Fülle nun den Teig in einen Spritzbeutel. Je nach Größe deines Spritzbeutels, kannst du erst mal nur einen Teil einfüllen. Jetzt kannst du den Teig in etwa sieben Zentimeter lange Streifen auf das Backblech spritzen. Pass auf, dass deine Streichhölzer nicht zu dick werden!





Ab in den Backofen für sechs Minuten und dann zum Kühlen die Stäbchen vom Backblech lösen.



4. Schritt:

Jetzt geht es den Streichhölzern an die Köpfe! Verknete Marzipan und Puderzucker miteinander und forme dann kleine Kugeln aus der Masse. Die Kugeln sollten ungefähr so groß wie Haselnüsse sein.

Drücke je eine Kugel an der Spitze jedes Stäbchens fest.





5. Schritt:

Nun kommt die Schokolade ins Spiel: Lass sie in einem Wasserbad schmelzen, bis sie flüssig ist. Frag dazu deine Eltern um Hilfe. Am besten brichst du die Schokolade zuerst in kleine Stückchen. Dann füllst du sie in eine Tasse und stellst die Tasse in einen Topf mit heißem Wasser.

Tauche dann die Marzipanköpfchen kopfüber in die geschmolzene Schokolade.

Zum Trocknen stellst du sie am besten in Tassen oder Gläser, ohne dass sie sich gegenseitig berühren. Ist die Schokolade trocken, sind deine Streichhölzer fertig!

Guten Appetit!

