

### Du brauchst:

- Instant-Götterspeise, zum Beispiel mit Waldmeister-Geschmack
  - Lebensmittelfarbe, zum Beispiel in Blau
  - Eiswürfelbehälter, am besten aus Silikon essbare Stern-Deko in
  - Gold oder Silber essbaren Glitzer

## Glibberschnitten

Gib das Götterspeisepulver in eine Rührschüssel. Dann bringst du 500 ml Wasser im Wasserkocher zum Kochen und gießt es zum Pulver. Rühr kräftig um.





Gib noch ein paar Tropfen Lebensmittelfarbe hinzu, und rühr weiter mit dem Schneebesen um.



Nun gießt du die Masse in den Eiswürfelbehälter. Mach die Kästchen nicht ganz voll. Streu überall ein paar Sterne rein. Nach einer halben Stunde kannst du die Form gerade in den Kühlschrank stellen.

Wenn die Masse fest ist, dreh die Form um, und stürz die Würfel vorsichtig auf einen Teller. Falls sie sich schlecht lösen. schneid mit einem Messer am Rand entlang.



Verzier deine Glibberschnitten mit weiteren Sternen und etwas Glitzer. Im Kühlschrank hält dieser Nachtisch ein paar Tage.



Schneid die Butter in Stücke, und verknet sie mit zerbröseltem Marzipan, Ei, Salz, Puder- und Vanillezucker. Knet das Mehl nach und nach mit in den Teig.

Du brauchst:

- 250 g kalte Butter • 30 g Marzipan • 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 125 g Puderzucker
- 1/2 Päckchen Vanille-
- 400 g Mehl
- Lebensmittelfarben
- Backpapier



Leg die Hälfte des Teigs in den Kühlschrank. Die andere Hälfte teilst du in vier Stücke, färbst jedes in einer anderen Farbe ein und rollst Würste draus.



Roll die gekühlte Teighälfte auf Backpapier zu einem Rechteck aus. Leg die bunten Würste nebeneinander auf ein zweites Papier, deck sie mit einem dritten Papier ab, und roll die Würste zu einem ähnlich großen Rechteck aus.



Leg das bunte Rechteck auf den ungefärbten Teig. Dann rollst du beide längs zum Streifenmuster zu einer Rolle zusammen. Stell sie 30 Minuten kühl.



Heiz den Backofen auf 175 Grad Umluft vor. Jetzt schneidest du von der Teigrolle 0,5 Zentimeter dicke Scheiben ab und legst sie aufs Backblech. Nach etwa 10 Minuten im Ofen sind deine Kekse fertig.



## Knisterschoki



Du brauchst:

- 250 g Vollmilch-Kuvertüre
- 250 g weiße Kuvertüre 250 g Zitronenglasur
- Lebensmittelfarben
- essbare Knisterperlen Zuckerperlen in Silber
- Auflaufform
- (18 x 25 Zentimeter oder größer)
- Backpapier



Lass nun auch die weiße Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Erwärm die Zitronenglasur, und vermisch sie mit der flüssigen Kuvertüre.



Füll die Mischung in mehrere Tassen, und färb die Kuvertüre unterschiedlich ein. Klecks alles auf die Vollmilchschicht. Mach mit einer Gabel Muster.

Jetzt kannst du die Schokolade noch mit den bunten Knisterperlen und den silbernen Zuckerperlen verzieren. Lass alles über Nacht fest werden.



Am nächsten Tag kannst du die fertige Knisterschoki in Stücke brechen und sie zum Beispiel in kleine Schachteln oder Tütchen für deine Freunde füllen.



# Hast du Lust auf mehr?



Jetzt bestellen: www.zeit.de/leo-post 040/42 23 70 70\*