

Süße Kakteen

Kaffeemühle

Alufolie

kleine Blumentöpfe

250 g Mandeln

200 g kristallisierten Honig

50 g Haferflocken

3 - 4 Tropfen Bittermandel

grüne Speisefarbe

2 EL Mandelstifte

200 g Haselnußcreme

200 g Kochschokolade

40 g Kokosfett

Zahnstocher

Zellophan

Mandeln schälen

mit Haferflocken sehr fein reiben

mit Honig zu Teig kneten

Bittermandelöl dazugeben

Speisefarbe nach Anweisung auflösen

2 - 3 Tropfen in den Teig geben

Teig in Alu einschlagen

kühl stellen.

Kochschokolade, Haselnußcreme + Kokosfett erwärmen und verrühren

die Creme in Blumentopf gießen

Loch mit Schokolade bedecken

aus Marzipan Kakteen formen

Mandelstifte als Stacheln

Kakteen mit Zahnstocher in Erde stecken

in Zellophan verpacken, damit sie nicht austrocknen

kühl stellen