

KINDER

# Griiaß di

bei Nah&Frisch



**Lustige  
Socken gratis!**

Hol dir jetzt gratis bei deinem  
Nah&Frisch-Kaufmann deine  
fröhlichen Adventsocken!



**Nah&Frisch**



Rezepttipp



Malspaß



Rezepttipp

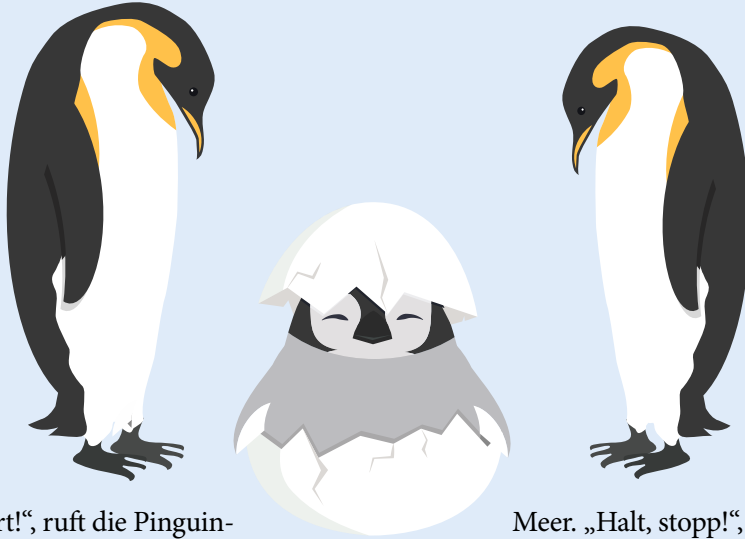


Basteltipp



Rezepttipp

# Wer nicht hören will, muss fühlen!



**E**s knistert!“ ruft die Pinguin-mama voller Freude. „Es kommt, es kommt!“ Vor lauter Aufregung tritt sie ihrem Mann auf die Füße. „Na, na“, sagt dieser gutmütig und beide sehen zu, wie sich langsam Risse in dem Ei bilden. Nach ein bisschen Knacken und Geraschel streckt endlich ein kleiner Pinguin sein Köpfchen aus dem Ei. Schnell befreit er sich und blickt neugierig in die Welt.

„Puh, warum ist es hier so kalt?“, fragt er. „Tja, Antarktis“, erklärt der Papa. „Da kann man nichts machen. Ich gehe dann mal wieder fischen“, setzt er hinzu und taucht elegant ins Wasser. Der Kleine sieht gespannt zu. „Ich auch!“ So schnell ihn seine Füßchen tragen, watschelt er auf der Scholle in Richtung



Meer. „Halt, stopp!“, ruft seine Mama. „Du bist noch zu klein dafür. Es dauert, bis du auch ins Wasser darfst. Bitte warte hier, während wir auf die Jagd gehen!“, bittet sie ihn.

„Könnt ihr ein bisschen auf den Kleinen schauen?“, fragt sie die anderen Tiere. Die Robbe und der Eisbär nicken. Nur der Wal sagt nichts und taucht wieder unter. Mit einem letzten Blick auf ihr Kleines gleitet die Mama ins Wasser.

So sitzt der Pinguin schon bald alleine auf der Scholle. „Viel ist hier aber nicht los“, denkt er. „Das hatte ich mir anders vorgestellt.“ Er schielt in Richtung Wasser. „Vielleicht ist da unten ja etwas“, überlegt er und schiebt sich Stück für Stück an den

Rand. Die anderen Tiere sehen besorgt zu, wie er dem eisigen Meer immer näher kommt. „Ob das wohl gut geht?“, murmeln sie und die Robbe meckert: „Er sollte damit noch warten.“ Der Wal taucht auf und ab. Denn da er nicht nicken kann, ist das seine Form, ja zu sagen.

„Ja, ja, eh“, entgegnet der Kleine, zuckt mit den Achseln und watschelt weiter. „Mach das lieber nicht“, ertönt jetzt auch die tiefe Stimme des Eisbären. Doch der kleine Pinguin will nichts davon wissen. „Aber geh, wird schon passen. Ihr seid ja nur überängstlich“, entgegnet er und blickt neugierig über den Rand. Und da passiert es! Mit einem lauten Platsch purzelt er plötzlich hinunter. Die anderen Tiere blicken erschrocken auf das Wasser. Der Wal prustet: „Immer die Jungen!“ Er sprüht entrüstet eine Fontäne in die Luft. Die Robbe zittert mit den

Barthaaren. „Das musste ja so kommen!“, erklärt sie kopfschüttelnd. Nur der Eisbär kann es nicht länger mitansehen. Mit einem mutigen Kopfsprung verschwindet er im eiskalten Wasser. Der Eisbär schwimmt mit voller Kraft. Endlich schafft er es zum Pinguin und nimmt ihn huckepack.

Der Kleine wackelt zitternd mit seinen Flossen. „Zzz, zz, zu kalt!“, stottert er. „Zzzz, zu schnell ge-ge-fal-len!“, setzt er hinzu. Zusammen klettern sie an die Oberfläche. „Puh, das war knapp“, keucht der Eisbär, denn die Rettung war ganz schön anstrengend. Auch die anderen Tiere sind erleichtert.

„Danke!“, ruft der kleine Pinguin und kuschelt sich an den Eisbären. „Ich glaube, das mache ich lieber nicht mehr“, erklärt er. Die anderen Tiere kichern, als der kleine Pinguin erschöpft auf der Scholle einschläft.



**Jetzt du!**

### Schattenrätsel

Welches Tier wirft welchen Schatten?

In der richtigen Reihenfolge erhältst du das Lösungswort.

# Unser *Christbaum*

Von draußen vom Walde komm ich  
her: Das gilt nicht nur für Knecht  
Ruprecht aus dem berühmten  
Gedicht, sondern auch für  
unsere Weihnachts-  
bäume.



Jedes Jahr werden bei uns 2,6 Millionen Christbäume aufgestellt. Die meisten davon sind in Österreich gewachsene echte Bäume. Am beliebtesten ist der bekannte Tannenbaum. Der richtige Name dafür ist „Nordmantanne“. Die Tanne ist so beliebt, weil ihre Nadeln lange am Baum haften bleiben und sie dicht und stabil gewachsen ist.



## Der Anbau

Auch in Österreich werden Christbäume gezüchtet. Für viele Bauern ist der Verkauf eine wichtige Einnahme. Für den Anbau benötigen sie viel Geduld. Die Bäumchen brauchen acht bis zehn Jahre, bis sie groß genug für den Verkauf sind. Dabei werden sie immer wieder gestutzt, damit sie gleichmäßig wachsen und so besonders schön werden. Der Großteil der Arbeit muss von Hand erledigt werden, da es keine Maschinen dafür gibt. Daher ist die Produktion von Christbäumen sehr aufwändig.

## Ein Sessel für den Vogel

Tannenbäume, bei denen die Spitze abgebrochen ist, können nicht mehr verkauft werden. Die Spitzen brechen leicht, da Vögel sich gerne daraufsetzen. Zum Schutz davor bringen Bauern eine Manschette an. Das ist ein Sitzplatz für die Vögel und es schützt die weiche Spitze auch vor Wind und Wetter.



## Echt oder unecht?

Manche Menschen stellen Weihnachtsbäume aus Kunststoff auf. Diese kann man immer wieder verwenden. Aber sie riechen nicht so gut wie ein echter Baum und früher oder später landen sie auf dem Müll. Ein natürlicher Baum ist Bioabfall und verrottet leicht. Wenn du einen Christbaum aus Österreich kaufen willst, dann schau mal hier rein: [www.weihnachtsbaum.at](http://www.weihnachtsbaum.at)

Das Aufstellen von Christbäumen ist ein beliebter Brauch zu Weihnachten. Dabei haben sie keinen christlichen Ursprung. Immergrüne Pflanzen galten in früheren Zeiten als Zeichen für Lebenskraft. Zunächst wurden die Räume nur mit Zweigen geschmückt. Anfang des 18. Jahrhunderts hielten dann die Bäume in die Wohnungen Einzug.





# Vanillekipferl

MIT BOURBON VANILLE



## Zutaten

FÜR 8 PORTIONEN

FÜR DEN MÜRBTTEIG

- 170 g Butter
- 150 g Mandeln gerieben
- 60 g Haselnüsse gehackt
- 270 g Butter
- 2 Eidotter
- 300 g Mehl glatt
- 80 g Staubzucker
- 2 Pkg. Vanillezucker Bourbon
- 1 Prise Meersalz jodiert grob

FÜR DEN DEKORZUCKER

- 100 g Staubzucker
- 1 Stk. Vanille Bourbon Schote ganz

## Zubereitung

⌚ 90 – 120 Min. ♀♂

Zunächst Mandeln, Haselnüsse, Mehl, Staubzucker, Vanillezucker und Salz mit der zimmerwarmen Butter und den beiden Dottern zu einem glatten Teig verkneten.

Teig zu einer Rolle formen und 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen. Anschließend von der Teigrolle gleichmäßig etwa 1–2 cm dicke Stückchen abschneiden und zu Kipferl formen.

Auf ein Backblech mit Backpapier legen und bei 180 °C Umluft im Backrohr 10 Minuten goldbraun backen.

In der Zwischenzeit Staubzucker mit Vanillezucker und dem Vanillemark der Schote zu Dekorzucker mischen. Gleich nach dem Backen, wenn die Kipferl noch warm sind, mit dem Dekorzucker bestreuen.

1 kg Teigmasse ergeben in etwa 80 Stück.

WEITERE REZEPTIDEEN  
auf [kotanyi.com](http://kotanyi.com)



Spice up  
my life



# Wichtelpuzzle

Welcher Ausschnitt gehört wohin? In der richtigen Reihenfolge erhältst du das Lösungswort!



Lösungswort: \_\_\_\_\_

**Endlich warme Füße  
in der Adventzeit!**

Ab geht es in die Adventzeit mit diesen kuscheligen Socken! Löse das Rätsel und nenne deinem Nah&Frisch-Kaufmann die richtige Antwort. Als Belohnung erhältst du diese lustigen Weihnachtssocken!

Pro Kind nur ein Paar und nur, solange der Vorrat reicht!



# Die Reimseite

Findest du die richtigen Wörter der Reime?



Oje, oje, wir merken's bald,  
der Winter, er wird richtig         l    .



Da wir jetzt vor Kälte schauern,  
wollen wir uns nur ins Eckerl k             r    .

Nur einer, der ist richtig f         h,  
er mag die Kälte sowieso!



Rund und weiß glänzt er im Licht –  
die Karotte leuchtend im         s            .

Schnell musst du ihn jetzt bauen,  
bevor es bald beginnt zu t                .



Er kann den Winter kaum erwarten,  
wer es ist, das kannst du r                .



Was ich noch ganz vergaß –  
der Winter macht ja doch viel             β!



# Mit Spaß zum Genuss!



## Gesunde Kühe, köstliche Milchprodukte.

Die Produkte von Bio Wiesenmilch schmecken besonders gut. Die Milch, die dafür verwendet wird, stammt nämlich von gesunden Kühen, die viel Zeit in der Natur verbringen. Außerdem halten die Bäuerinnen und Bauern der Bio Wiesenmilch-Höfe nur wenige Kühe, die sie umsorgen können. Die Kärntnermilch macht aus der ausgezeichneten Milch köstliche Milchprodukte, wie die cremigen Bio Wiesenmilch Joghurts.



## Finde den Weg!

Bewegung in der Natur macht Appetit! Mach dich auf den Weg und finde das Bio Wiesenmilch Fruchtjoghurt in unserem winterlichen Labyrinth! Viel Spaß und viel Genuss!



# Hübsch *verpackt!*

Ob zu Weihnachten oder einem  
anderen Anlass – hübsch ver-  
packte Geschenke machen  
immer Freude!

Hier zeigen wir dir, wie du Verpackungen und Karten einfach selber basteln kannst!

## Sackerl statt Packerl

Mit einem Sackerl aus braunem Papier bastelst du im Handumdrehen eine schöne Verpackung! Verziere das Sackerl mit Aufklebern oder Anhängern aus Bastelfilz. Du kannst sie auch bemalen. Dafür eignet sich auch ganz toll der Kartoffeldruck!



Aus 24 kleinen Papiersackerln kannst du einen Adventkalender zum Aufhängen basteln.

## Weihnachtskarten

Schmücke deine Karten mit Aufklebern in besonderen Formen. Dafür kannst du zum Beispiel Keksausstecher benutzen. Mit einem Bleistift umrandest du zunächst die Form. Dann schneidest du sie entlang des Strichs aus.



Diese Sterne, Tannenbäume oder Herzchen kannst du dann bunt bemalen oder mit glitzernden Aufklebern verzieren. Das klappt auch gut mit Buntpapier oder farbigem Karton.

Selbst gebastelte Weihnachtskarten und -anhänger machen als Geschenk bestimmt große Freude.

## Collagen

Mit einfachen Rechtecken und Dreiecken bastelst du schnell ein Weihnachtsdorf. Das kannst du auf die Verpackung oder auch auf eine Karte kleben.





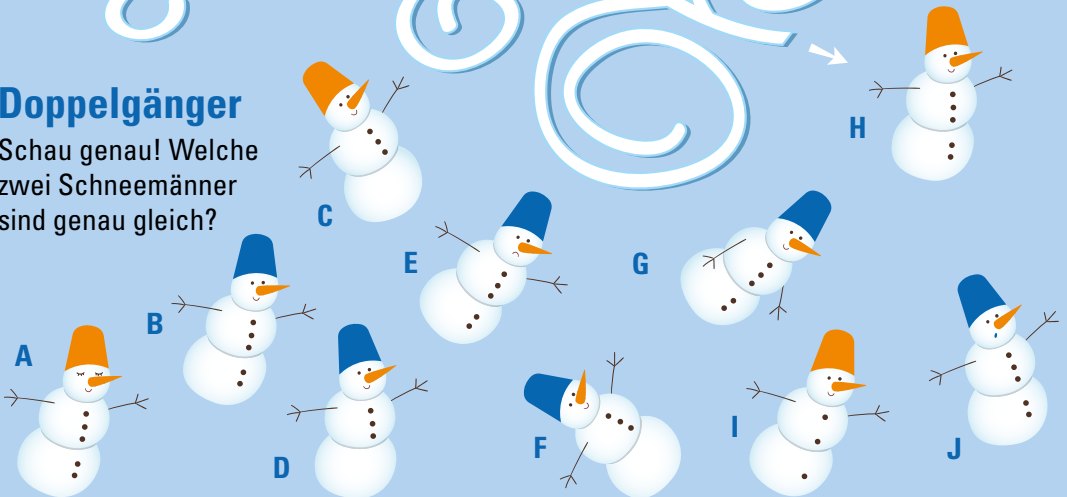
## Rodelbahn

Welcher Weg führt Rosi Rodel ins Reich der Schneemänner? Zeichne ihn ein!



### Doppelgänger

Schau genau! Welche zwei Schneemänner sind genau gleich?

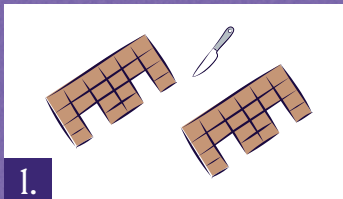




# Kreativer Bastelspaß mit dem Milka Schokohaus

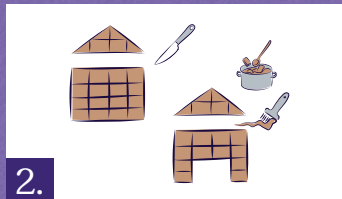


So einfach geht's:



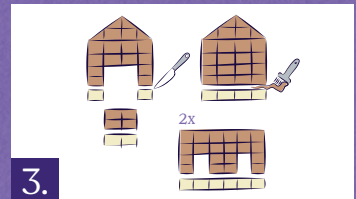
1.

Schneide mit einem angewärmten Messer aus 2 Milka Standardtafeln jeweils zwei übereinanderliegende Stücke für die Fenster heraus. Diese Stücke werden später die Fensterbretter.



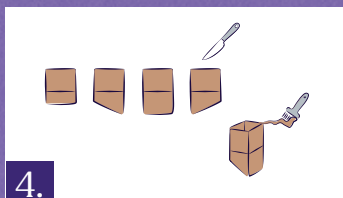
2.

Schneide zwei Flächen von jeweils 4x4 Stücken aus 2 Milka Standardtafeln zurecht. Schneide aus einer der Seiten die Tür aus 2x2 Stücken heraus. Baue danach die beiden dreieckigen Dachgiebel und klebe alles mit eingeschmolzener Schokolade zusammen.



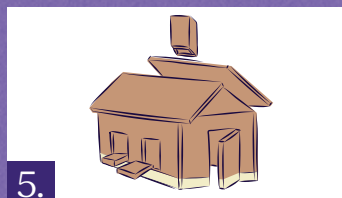
3.

Für den Sockel benötigst du 1 Milka Standardtafel z.B. Weiße Schokolade. Klebe die Sockelleisten mit eingeschmolzener Schokolade unten an die Hauswände und die Tür.



4.

Für den Kamin benötigst du 4 Teile zu je 1x2 Stücken. Damit dein Kamin auf das Dach passt, schneide die Teile diagonal zurecht. Danach kannst du alles zusammenkleben.



5.

Schmelze die übrig gebliebene Schokolade ein und füge alle Teile zusammen. Für das Dach benötigst du 2 Milka Mmmax Großtafeln z.B. Peanut Caramel. Kürze sie auf die gewünschte Länge und setze sie auf deine Hütte.



6.

Nun kannst du die Hütte nach Herzenslust mit Zuckerguss dekorieren.



# Brrrrrr ... Eisig kalt!



Jetzt sind wir alle in der kalten Jahreszeit angelangt. Doch wie kalt ist eigentlich kalt? Und wie misst man das? Das erfährst du hier.

## Wie misst man Temperatur?

Dazu machen wir einen Ausflug in die Wissenschaft. Jedes Ding besteht aus vielen klitzekleinen Teilchen. Diese nennt man Atome und Moleküle. Je höher die Temperatur ist, desto schneller bewegen sich diese Teilchen. Bei niedrigen Temperaturen, also wenn es kalt ist, bewegen sie sich langsamer.



## Das Thermometer

Da man zu Hause nicht messen kann, wie schnell sich Teilchen bewegen, machen wir das mit einem Thermometer. Es enthält eine Flüssigkeit. Diese dehnt sich aus, wenn es warm wird, und wird kleiner, wenn es kalt ist. Das Thermometer zeigt also eigentlich an, wie viel Platz die Flüssigkeit gerade einnimmt. Auf einer Skala aus Strichen und Zahlen kann man die Temperatur in Grad Celsius ablesen.

## Celsius oder Fahrenheit?

Wir geben die Temperatur in „Grad Celsius“ an. Diese Maßeinheit ist nach dem Wissenschaftler Andreas Celsius benannt. Er lebte Anfang des 18. Jahrhunderts in Schweden. Die Anzahl der Grade bezieht sich auf das Wasser. Es friert bei 0 Grad und kocht bei 100 Grad. Dazwischen sind 100 Schritte. Jeder von ihnen ist ein Grad.

In Amerika verwendet man „Fahrenheit“ zur Messung. 0° Celsius entsprechen 32° Fahrenheit. Zur Umrechnung verwendet man eine Formel. Dazu rechnet man die Grad mal 1,8 und dann plus 32. Gut, dass es auf den Thermometern schon fertig ausgerechnet steht! In der Technik misst man die Temperatur meistens in Kelvin.

**Weißt du, ...**

... dass  $-273,15^{\circ}\text{C}$  die niedrigstmögliche Temperatur ist? Das nennt man den „absoluten Nullpunkt“. Ab da ist es sogar den Teilchen zu kalt und sie bewegen sich überhaupt nicht mehr!



# Ausmal- und Backspaß mit Edi Haas Junior!



## **BACKE GEMEINSAM MIT EDI HAAS JUNIOR LECKERE „SCHNEEBÄLLE“.**

### *Zutaten:*

200 g Butter, 1 Prise Salz, 120 g Staubzucker,  
2 Packungen Haas Vanillinzucker, 250 g Mehl,  
50 g geriebene Mandeln, 1 Ei

### *Zubereitung:*

Die zimmerwarme Butter mit 1 Prise Salz,  
1 Packung Vanillinzucker und 50 g Staubzucker  
schaumig rühren. Das Ei dazu geben und  
weiterrühren. 50 g Staubzucker sieben und  
mit den geriebenen Mandeln vermischen  
und zu dem Butter-Zucker-Gemisch ein-  
rühren. Den Teig in vier Teile schneiden, zu  
Rolln formen, in Frischhaltefolie wickeln  
und 2 Stunden kühl rasten lassen. Von den  
Teigrollen fingerdicke Scheiben schneiden,  
zu Kugeln formen, auf ein Backblech legen  
und bei 180 Grad ca. 10 Minuten hellgelb  
backen. Mit Vorsicht vom Blech heben und  
noch warm in einem Gemisch aus 20 g Staub-  
zucker und 1 Packung Vanillinzucker wälzen.

# Mach mit & gewinne!

## Spielen, wo du willst!

Die Nintendo Switch kannst du natürlich in der Hand halten. Aber du kannst sie auch einfach mit dem TV-Gerät verbinden und die Weihnachtsfeiertage zu Hause mit der Familie genießen. So spielst du auf dem großen Bildschirm ohne Unterbrechung weiter! Im Tischmodus liegt die Konsole auf einem Ständer. Egal, was dir lieber ist – du kannst bis zu acht Konsolen verbinden und so gegen andere spielen.

**Mario Party Superstars** ist der Multiplayer-Spaß für Groß und Klein! Im Hauptmodus Mario Party gibt es ein Wiedersehen mit Woodys Wald, Yoshis Tropeninsel und Horror-Land. Dazu gibt's viele Mini-Spiele! Bewältige spannende Rätsel und meistere wild-witzige Herausforderungen!

**Pokémon Strahlender Diamant** – auf deinem Weg zum Pokémon-Liga-Champ wirst du viele Gebiete der Sinnoh-Region bereisen! Auf dich warten jede Menge Überraschungen und spannende Begegnungen.

### Gewinnfrage:

Was würdest du dir zu Weihnachten am meisten wünschen?

### Antwort:

- A) Eine Nintendo Switch
- B) Ein Lenkrad dazu
- C) Ein neues Spiel



Wir verlosen eine Nintendo-Switch-Konsole sowie die Spiele „Mario Party Superstars“ und „Pokémon Strahlender Diamant“.

Mach mit und mit etwas Glück gehört dieser tolle Gewinn schon bald dir!



# WEIHNACHTSBAUM AUS SCHOKOSTERNEN

– ZUTATEN –

FÜR CA. 15 STÜCK

**TEIG:**

250 g Butter

250 g dunkle Schokolade (70% Kakao)

200 g brauner Zucker

3 Eier (M)

200 g Fini's Feinstes Weizenmehl glatt

1 Packung Schoko Tropfen (75 g)

**WAS IHR SONST NOCH BRAUCHT:**

Kleiner Topf | Löffel

Größere Schüssel

Mixer

Form ca. 24x38 cm

1 Bogen Backpapier

Teigkarte

Holzstäbchen

Messer

– ZUBEREITUNG –

1. Backrohr auf 180° Umluft einheizen.
2. In einem Topf Butter und Schokolade bei niedriger Hitze erwärmen. Immer wieder umrühren.
3. Zucker und Eier cremig schlagen.
4. Ausgekühlte Schokoladebutter unterrühren.
5. Mehl unterrühren.
6. Schokodrops begeben und nochmals verrühren.
7. Form mit Backpapier auslegen und die Masse hineingeben. Etwas klopfen und Oberfläche etwas verstreichen.
8. Für ca. 30 Minuten im vorgeheizten Backrohr auf unterer Schiene backen. ( je nach Größe der Form, Stäbchenprobe machen)
9. Auskühlen lassen, in Stücke schneiden und genießen.



Das Rezept & weitere Rezeptideen  
findest du auf [finis-feinstes.at](https://finis-feinstes.at)

## Aufn aufn Berg!

Welches Tier sitzt in welcher Gondel?  
Ordne sie richtig zu, dann erhältst du das Lösungswort!



## Rechenaufgabe!

Kannst du dieses knifflige Rätsel lösen?  
Trage die richtigen Zahlen in die Felder ein!

$$\begin{array}{c}
 \text{[knitted hat]} + \text{[knitted hat]} + \text{[knitted hat]} = 15
 \end{array}$$

$$\begin{array}{c}
 \text{[knitted hat]} + \text{[red mittens]} + \text{[red mittens]} = 11
 \end{array}$$

$$\begin{array}{c}
 \text{[knitted hat]} + \text{[red mittens]} + \text{[yellow boots]} = 10
 \end{array}$$



## Einzelgänger!

Von jedem Handschuhmodell gibt es ein Paar. Nur von einem nicht. Welchem?



# Kreuzworträtsel!

Trage die gesuchten Begriffe in das Kreuzworträtsel ein. Die markierten Kästchen in richtiger Reihenfolge ergeben das Lösungswort!

1



4

2



5



3



8



7

6



9

Lösungswort: 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11

**Tuxrennen!** Wer gewinnt? Und wer wird Zweiter und Dritter?





# Dinkel

## Das gesunde Korn

Produkte, die rund um dein Dorf erzeugt werden, findest du bei deinem Nah&Frisch-Kaufmann.



### Dinkel ist ein Getreide und zählt zu den Weizenarten.

**D**inkel wurde bereits vor 8.000 Jahren angebaut. Jedes einzelne Dinkelkorn ist von der so genannten „Spelzhülle“ umgeben. Dadurch ist es vor Einflüssen aus der Umgebung geschützt. Aber das bedeutet auch, dass das Korn geschält werden muss.



Jedes Dinkelkorn muss von einer „Schutzhülle“ befreit werden. Daher ist die Verarbeitung von Dinkel aufwändiger als zum Beispiel von Weizen.

### Voll bio

Dinkel ist sehr widerstandsfähig und genügsam. Daher benötigt man keine künstlichen Pflanzenschutzmittel. So ist Dinkel besonders gut für den Bio-anbau geeignet.

### Vollkorn

Oft wird Dinkel als Vollkorn bezeichnet. Das stimmt aber nur, wenn beim Mahlen der Keim und die Randschichten erhalten bleiben.

Beim Weißmehl werden diese vor dem Mahlen entfernt. Vollkornprodukte sind gesünder, weil die meisten Vitamine und Spurenelemente in der Schale des Korns sind.



... dass beim Vollkornmehl alle Bestandteile des Korns erhalten bleiben? Jedes Weißmehl hat eine Typennummer.

Je höher die Nummer, desto höher ist auch der Mineralstoffanteil im Mehl!



**Jetzt  
du!**

Ist es draußen zu kalt, ist das die beste Zeit, um dir deine Buntstifte zu schnappen und den Bären **KUNTERBUNT** anzumalen.





# Hier sind die Antworten!

Falls du ein Rätsel nicht geschafft hast,  
findest du hier die Lösung!



## Schattenrätsel

Das Lösungswort  
lautet: WASSER



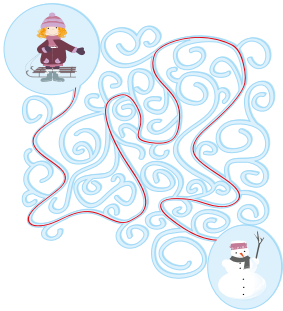
## Reimrätsel

Die fehlenden Reimwörter lauten:  
kalt / kauern / froh / Gesicht /  
Spaß / tauen / raten.  
Gesucht ist: der Schneemann

## Gondelrätsel

Das Lösungswort  
lautet: KEKSE

## Labyrinth



## Rechenrätsel

👤 = 5   🧤 = 3   🧺 = 2

## Schnee- mannrätsel

D und F sind gleich!



## Kreuz- wort- rätsel

Lösungs-  
wort:  
WINTER-  
SPORT

## Handschuh- rätsel

Ein beiger  
gestreifter  
Handschuh fehlt!



## Juxrennen

Der Hase gewinnt,  
der Bär wird  
Zweiter und der  
Fuchs Dritter!

**Teilnahmebedingungen für das Gewinnspiel:** Schicke eine ausreichend frankierte Postkarte mit der richtigen Antwort und dem Kennwort an: ZEV Nah&Frisch Marketingservice GmbH, Radingerstraße 2a, 1020 Wien, oder sende die richtige Lösung per E-Mail mit dem KENNWORT im Betreff an: kindergriassdi@nahundfrisch.at! Vergiss nicht, deinen Namen, deine Postanschrift und dein Alter anzugeben. Die Gewinne werden unter allen Einsendungen im Jänner 2022 verlost. Die Gewinner werden schriftlich verständigt. Einsendeschluss ist der 31. Dezember 2021. Eine Barablöse der Gewinne ist nicht möglich. Nicht zur Teilnahme berechtigt sind Mitarbeiter der Firmen MARKANT Österreich und ZEV Nah&Frisch Marketingservice GmbH, des Nah&Frisch-Groß- und Einzelhandels sowie deren Angehörige. Die Daten werden für statistische Marketingzwecke verwendet, aber nicht an Dritte weitergegeben.

**Impressum:** Nah&Frisch „Kinder Griaß di“. Dieses Heft ist zur freien Entnahme und verpflichtet zu keinem Kauf.

Erscheinungsweise: vierteljährlich. Herausgeber: ZEV Nah&Frisch Marketingservice GmbH, Radingerstraße 2a, 1020 Wien.

Art-Direktion: Daniela Vallaster; Redaktion und Grafik: minis+more, Wien. Fotos (sofern nicht anders angegeben): www.adobestock.com;

E-Mail: kindergriassdi@nahundfrisch.at – www.nahundfrisch.at/de/kinder-griass-di/



**Manner**  
MAG MAN EBEN.



# MANNER RENTIER CAKEPOPS

## MIT ORIGINAL NEAPOLITANER CRUNCH



### BASIS

- 3 Pckg. Manner Original Neapolitaner Schnitten
- 100 g Manner Kuvertüre weiße Schokolade
- 2 EL Marillenmarmelade

### GLASUR

- 400 g Manner Kuvertüre Milkschokolade

### DEKORATION

- ca. 10 Cakepop Stäbchen
- Fondant in Weiß, Hellbraun und Rot
- Kürbiskerne

Arbeitszeit: ca. 2 Stunden

Schwierigkeitsgrad: 

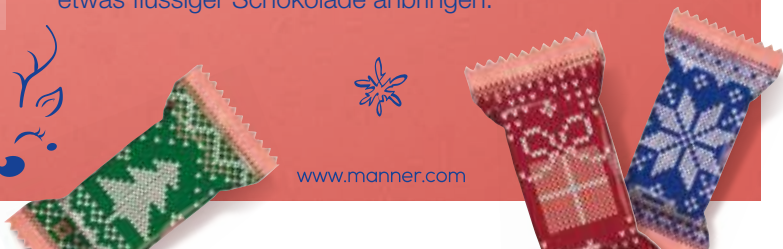
### ZUBEREITUNG



1. Neapolitaner Schnitten sehr fein mahlen und mit flüssiger weißer Schokolade und Marmelade zu einer glatten und kompakten Masse vermengen.
2. Aus der Masse kleine Bällchen formen und ganze Kürbiskerne in die Bällchen drücken, die die Ohren unserer Rentiere sein sollen.
3. 50g Schokolade schmelzen, die Stäbchen an einem Ende in die Schokolade tunken und in die Bällchen drücken. Nun die Bällchen mit dem Stäbchen ca. eine halbe Stunde kühl stellen.
4. Währenddessen für die Glasur die restliche Schokolade schmelzen, die gekühlten Bällchen in die Schokolade tunken und die Glasur fest werden lassen.
5. Mit der restlichen Schokolade und einem Zahnstocher kleine Geweihe auf Backpapier aufmalen und kalt werden lassen.
6. Mit etwas flüssiger Schokolade dann die kleinen Geweihe an den Cakepops anbringen.
7. Aus dem weißen Fondant kleine Kreise für die Augen und aus hellbraunem Fondant die Mundpartie formen und mit etwas flüssiger Schokolade anbringen.



[www.manner.com](http://www.manner.com)





## Yippys Basteltipp

### Bunter Weihnachtsschmuck

Kieferzapfen sammeln, mit Bastelkleber bunte Filz Kügelchen zwischen die Zapfenschuppen kleben, eine Schnur daran befestigen und **FERTIG** ist der Yippy Weihnachtsschmuck!

Weitere Tipps fürs ganze Jahr unter [www.yippy-rauch.cc](http://www.yippy-rauch.cc)