

## Woozle Marshmallow

### Zutaten:

- Marshmallows
- 100 g weiße Schokolade
- Blaue Lebensmittelpaste
- Zuckeraugen
- Rote Schokolinsen (klein)
- Rote Gummischnüre
- Zahnstocher
- Strohhalm

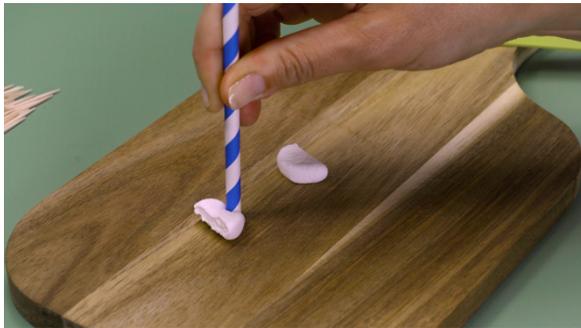


### Marshmallows vorbereiten

Zwei Marshmallows jeweils auf einen Zahnstocher stechen und zur Seite legen. Das werden Woozles Kopf und Körper.



Von einem Marshmallow zwei lange Stücke abschneiden und jeweils auf einen Zahnstocher stecken. Das werden Woozles Arme.



Eine Scheibe von einem Marshmallow abschneiden. Die Scheibe in der Mitte halbieren. Das sind Wozzles Ohren. Mit einem Strohhalm wird bei einem Ohr ein Loch ausgestochen. Die Ohren werden ebenfalls auf einen Zahnstocher gesteckt.



Wenn alle Wozzle-Teile vorbereitet sind, dann wird die weiße Schokolade geschmolzen.



Die Schokolade wird mit blauer Lebensmittelfarbe eingefärbt.

TIPP: Gib nach und nach einen Tropfen Lebensmittelfarbe hinzu. So kannst du besser die gewünschte Farbe abpassen.



## Wozzle dekorieren

Einen Marshmallow in die Schokolade tauchen. Die restliche Schokolade abtropfen lassen.



Den blauen Marshmallow mit zwei Zuckeraugen und einer kleinen, roten Schokolinse dekorieren. Dann den Marshmallow zum Aushärten zur Seite legen. Den Körper und die Arme ebenfalls mit der Schokolade überziehen.

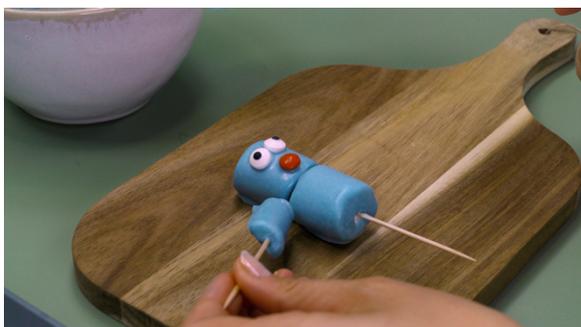


Die Ohren werden vorsichtig in die Schokolade getunkt, sodass eine Seite weiß bleibt.

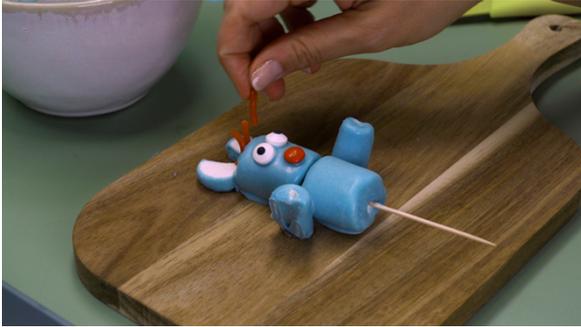


### Woozle zusammenbauen

Wenn die Schokolade hart ist, kann Woozle zusammengebaut werden. Dazu muss die restliche Schokolade erneut geschmolzen werden. Zuerst wird der Kopf von dem Zahnstocher genommen.



Der Körper und die Arme werden mit etwas Schokolade an den Kopf geklebt. Die Zahnstocher werden danach von den Armen gelöst.



Mit etwas Schokolade werden die Ohren und drei Stücke von einer roten Gummischlange auf dem Kopf befestigt.  
Am Ende muss noch der letzte Zahnstocher entfernt werden.



Jetzt muss Woozle nur noch aushärten und dann kann er als Topping für einen leckeren Kakao oder auch Kuchen genutzt werden!



Gut gemacht!

Viel Spaß beim Nachmachen und guten Appetit!