



## Schoko-Fledermäuse

### Zutaten für 16 Stück:

- 340 g dunkle Creme-Cookies (z. B. Oreo)
- 100 g Frischkäse
- 150 g Zartbitterkuvertüre oder Blockschokolade
- 30 Schokotropfen
- weiße oder rote Zuckerschrift

### Außerdem brauchst Du:

Backpapier, Messer, Löffel, Mörser oder Mixer, kleiner Topf und ein Schüsselchen aus Porzellan, Glas oder Metall.

### Los Geht's!

1. Zerkrümel 250 g der Cookies, bis sie ganz fein sind. Das kannst Du entweder mit einem Mörser/den Händen oder einem Mixer machen.
  2. Mische die zerkrümelten Cookies mit dem Frischkäse zu einem gleichmäßigen Teig und stelle die Masse für 10 Minuten kühl.
  3. Danach formst Du mit Deinen Händen den Teig zu 16 kleinen Kugeln und stellst diese für eine halbe Stunde in den Kühlschrank.
  4. In der Zwischenzeit kannst Du die Flügel Deiner Fledermäuse vorbereiten: Halbiere die Kekse vorsichtig, indem Du sie auseinanderbrichst oder mit einem Messer durchschneidest und kratze die Füllung aus den Keksen.
  5. Zerkleinere nun die Kuvertüre/Blockschokolade und gebe sie in eine Schüssel. Erhitze in einem kleinen Topf etwas Wasser und stelle die Schüssel hinein. So kann die Schokolade im Wasserbad flüssig werden. Pass dabei auf, dass Du Dir nicht die Finger verbrennst.
  6. Am besten holst Du Dir jetzt jemanden dazu: Einer tunkt die Kugel mit einem Löffel in flüssige Glasur und setzt sie dann auf das Backpapier. Der andere steckt rechts und links die halbierten Cookie-Flügel in die Kugeln.
  7. Für die Ohren legst Du je zwei Schoko-Tropfen auf die noch feuchten Kugeln.
  8. Wenn die Kugeln abgekühlt und fest sind, kannst Du mit roter oder weißer Zuckerschrift zwei Augen draufputzen. Fertig sind die süßen Fledermäuse.
- Falls Du sie nicht am selben Tag isst, solltest Du sie in den Kühlschrank stellen.

Hier gibt's mehr...

Lust auf mehr leckere Rezepte oder Bastel-Ideen?  
Hier gibts jede Menge Do-It-Yourself-Anleitungen:

[www.red-young.de](http://www.red-young.de)

