



Glace Zügli

👤 12 ⌚ ca. 30 min



Zubereitung

1. Den FRISCO Stracciatella/Chocolat Rahmglace Block mit einem Küchenmesser in zwei rechteckige kleinere Blöcke halbieren und auf einer grossen Platte platzieren. Den FRISCO Vanille Rahmglace Block in einen kürzeren und einen längeren Block schneiden und so platzieren, dass eine Lokomotive entsteht. Dafür stellt man den längeren Block einfach mit dem Messer aufrecht. So entsteht der hintere Teil der Lokomotive.
2. Nun wird der Zug verziert. Als Räder werden die Vogelnester oder Spitzbuben auf jeder Seite eines Wagens platziert. Mit den KITKAT Minis entsteht ein Gelände oben auf den Zug-Anhängern, in deren Mitte die Gummibären als Passagiere sitzen. Mit dem bunten Marzipan den Kamin der Dampflok formen und den ganzen Zug mit Streuseln verzieren.
3. Wer mag malt zum Schluss noch zwei Gleise mit Schokosauce auf die Platte oder den Untergrund.

Zutaten

- 1 Block FRISCO Stracciatella/Chocolat Rahmglace
- 1 Block FRISCO Vanille Rahmglace
- Vogelnest-Kekse oder Spitzbuben
- Waffel-Biscuits oder KITKAT Minis
- Gummibären
- Bunter Streusel
- Marzipan
- Schokosauce

