



Burg Waffeleck für Kinder

Eine selbstgebaute Ritterburg aus Waffelkeksen.

etwa 30 Stück  gelingt leicht  bis 80 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

etwa 250 g Dr. Oetker
Kuchenglasur Dunkel (Becher)
etwa 1300 g Zitronenwaffeln,
doppelt gefüllt
etwa 250 g Butterkekse mit
Schokolade
Schokogebäckstangen

Wie baue ich eine Burg aus Waffelkeksen für Kinder?:

Und so wird es gemacht:

Lass dir bei schwierigen Sachen von den Großen helfen.

1 Vorbereiten:

Stelle alle Zutaten abgewogen bereit. Zeichne den Grundriss 28 x 23 cm auf einen Bogen Backpapier (Abb. 1) und lege diesen auf ein großes Brett. Schmelze die Kuchenglasur nach Packungsanleitung.



2 Zubereiten:

Lege mit einer Lage Waffeln den Grundriss auf den vorbereiteten Bogen Papier (Abb. 2).



- 3 Dann ziehe die "Mauern" mit Kuchenglasur und Waffeln hoch (etwa 12 cm). Ebenso baue die "Zinnen", "Fenster", "Wehrtürme" (etwa 20 cm hoch) und das "Tor". Bringe mit den Butterkeksen, z. B. eine Aussichtsplattform und/oder ein Dach (Abb. 3) an und verziere mit den Schokogebackstangen das "Tor".



Tipps aus der Versuchsküche

- Die Burg beliebig mit Rittern ausschmücken.
- Die Burg kann max. 3 Wochen gelagert werden.