



## Samichläusli-Parade

Vor- und zubereiten: ca. 2 Std.  
Trocknen: ca. 2 Std.  
Ergibt 12 Stück

**12 weisse oder dunkle Schokoladekugeln**  
(z. B. Lindor)

**12 gebackene, ungefüllte Spitzbuben-Höpfli**  
(siehe rechts)

**2 Beutel weisse Kuchenglasur** (je ca. 125 g), geschmolzen

**3 Rollen rotes Modelliermarzipan** (je ca. 80 g)

**12 silberne Zuckerkügel**

**1 Eiweiss**

**1 Prise Salz**

**5 Esslöffel Zucker**

**wenig dunkle Kuchenglasur**, geschmolzen

1. Schokoladekugeln auf die Höpfli legen, auf ein Gitter stellen. Weisse Schokoladeglasur kreisförmig über die Kugeln giesSEN, trocknen lassen.
2. Marzipan zwischen einem aufgeschnittenen Plastikbeutel ca. 2 mm dick auswallen. In 12 Streifen von je ca. 3×10 cm schneiden. Streifen um den Bauch der Samichläusli legen (siehe kleines Bild 1), leicht andrücken.



Grosse Marzipanstreifen als Mantel um die Chläusli legen. Marzipanstücke zu Kegeln formen, als Kapuze auf die Köpfchen stellen, leicht andrücken.

3. Das restliche Marzipan in 13 Stücke teilen. 12 Stücke zu Kapuzen formen, mit je einer Silberperle verzieren (siehe kleines Bild 1). Kapuzen auf die Köpfchen stellen, leicht andrücken. Restliches Marzipan zu einer dünnen Rolle formen, in 12 Stücke teilen, für die Nasen zu Kügelchen formen.
4. Eiweiss mit dem Salz steif schlagen. Zucker nach und nach begeben, weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt. Masse in einen Einweg-Spritzsack füllen. An der Spitze ca. 2 mm abschneiden, Chläusli damit verzieren (siehe kleines Bild 2). Nasen mit wenig Eischnee ankleben.
5. Dunkle Kuchenglasur in einen Einweg-Spritzsack füllen. An der Spitze ca. 1 mm abschneiden. Je zwei Augen aufmalen. Samichläusli ca. 2 Std. trocknen lassen.

**Haltbarkeit:** in einer Dose, gut verschlossen, kühl und trocken, ca. 1 Woche.

**Pro Stück:** 23 g Fett, 3 g Eiweiss, 45 g Kohlenhydrate, 1671 kJ (399 kcal)



Eischnee mit dem Spritzsack fein als Haare und Bart auf die Chläusli spritzen.

## Spitzbuben-Höpfli



Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.  
Backen: ca. 18 Min.  
Für 2 Backformen Gugelhöpfli «petit»/Ergibt 30 Stück

**175 g Butter**, weich

**125 g Zucker**

**1 Päckli Vanillezucker**

**2 Eigelbe**

**2 Eiweisse**

**1 Prise Salz**

**175 g Mehl**

**¼ Teelöffel Backpulver**

1. Butter, Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel mit dem Schwingbesen des Handrührgeräts verrühren. Ein Eigelb nach dem andern beigegeben, weiterrühren, bis die Masse heller ist.
2. Eiweisse mit dem Salz steif schlagen. Mehl und Backpulver mischen, mit dem Eischnee sorgfältig darunterziehen.
3. Formen auf ein Blech stellen. Masse in einen Einweg-Spritzsack füllen, an der Spitze ca. 1 cm abschneiden, Teig bis an den Rand in die Förmchen füllen.

**Backen:** ca. 18 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf ein Gitter stürzen, auskühlen. Höpfli auf ein Backpapier stellen.

**Pro Stück:** 5 g Fett, 1 g Eiweiss, 11 g Kohlenhydrate, 394 kJ (94 kcal)