

# Schoggi-Näschтли

- einfach
- mittel
- schwierig

Vor- und zubereiten: ca. 2 Std.  
Ergibt 4 Näschтли

- 4 Stück Klarsichtfolie Klebstreifen
- 2 Beutel dunkle Kuchenglasur (je ca. 125 g), geschmolzen
- 4 Wasserballone



1. Ballone aufblasen, mit Klarsichtfolie satt überziehen. Mit Klebestreifen gut fixieren.

2. Kuchenglasuren in eine kleine Schüssel giessen. Ballone in die Glasur tunken, auf ein Backpapier setzen, trocknen lassen. Vorgang 2 Mal wiederholen, trocknen lassen.



3. Folie sorgfältig oben öffnen, Ballone herausheben. Folie sorgfältig aus den Schoggi-Näschтли lösen.



- 250 g Früchtequark (z. B. Erdbeer)
- 100 g Erdbeeren, in Würfel
- 1 dl Vollrahm, steif geschlagen



## Erdbeerquark

4. Quark und Erdbeeren in einer Schüssel mischen, Rahm darunterziehen. Creme mit einem Löffel in die Schoggi-Näschтли füllen, kühl stellen.



- 1/3 Rolle grünes Modelliermarzipan (ca. 30 g)
- einige Zuckereili



5. Marzipan in 4 Stücke schneiden, je 1 Stück durch eine gut gereinigte Knoblauchpresse drücken, als Wiese auf die Creme setzen. Mit Zuckereili verzieren.



## Vanille- oder Caramelfüllung

Statt Früchtequark Vanille- oder Caramelflan verwenden.



Pro Stück: 41 g Fett, 7 g Eiweiss, 49 g Kohlenhydrate, 2453 kJ (586 kcal)