



Valentins Herzen

1 Pkg. Oreo Kekse (154g)
70g Frischkäse
10g Zuckerperlen (z.B. Dr. Oetker)
10g Glasur (z.B. Dr. Oetker)
10g Nougatparfaites zum Verzieren
10g Oreo Kekse im Moulinex Mixer fein mixen/mahlen. In
eine Schüssel geben und mit dem
Frischkäse vermengen. Die Masse
auf einer Ausrollmatte zirka 2 cm dick ausrollen
Im Kühlschrank für zirka 1 Stunde kühlen. Die
Zuckerperlen mit einem feinen Sieb auf die
Masse drücken. In den Kühlschrank für zirka 1 Stunde kühlen. Die
Glasur in eine flache Pfanne geben und mit einem
Löffel in die Pfanne gießen und mit einem
Löffel abdecken. Danach in der
Glasur tunken und mit Zuckerperlen verzieren.



Ich bin mir sicher: Euer Mann/Liebster wird sich darüber freuen. Aber auch für alle anderen Menschen, denen darüber diesen Tag sagen wird, dass man an Sie denkt werden sich über diese selbstgemachten Herzen freuen.



Wir haben uns aber noch eine weitere kleine DIY-Bastelidee
einfallen lassen. Eine kleine Plastikflasche gefüllt
mit Bonbons. Wie ihr diese Herz-Flasche machen könnt, zeigen
wir Euch morgen So. Viel Spaß bei der Umsetzung maximal 15 Minuten (ohne
Trocknungszeit).



Be my
Valentine

Damit die Bastelwütigen unter Euch morgen gleich loslegen können – hier schon mal die Materialliste:

- Leere kleine Plastikflasche (zB. Smoothie Flasche)
- Klebeetikett
- Nitro Lösung
- Schleifpapier
- Lackfarbe
- Bleistift, Schere, Pinsel
- Herzausstecher
- Bänder, Papieranhänger zum Verzieren





Mit diesen Ideen könnt Ihr dem Valentins Tag ganz entspannt entgegen sehen und den Tag genießen.