





# 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. Eine Schüssel geben und mit dem  
Masse auf einer Ausrollmatte zirka 2 cm dick ausrollen  
auf ein Backblech. Im Kühlschrank für zirka 1 Stunde kühlen. Die  
Herzen ausstechen. Mit Zuckerperlen verzieren.  
Für das Glanzlack: 10g Glasur mit Wasser anrühren. In eine  
Tasse geben. In eine flache Schüssel geben und abdecken. In der  
Tasse kühlen und den Kühlschrank mit Wasser 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 Herz schon machen könnt (ohne  
Prüfungszeit). Umsetzung maximal 15 Minuten (ohne





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.