

Picandou-Weihnachtsmannmützen

Informations

Personen : 4

Zubereitung : 20 min.



Zutaten

- 4 Picandou
- Rote Zuckermasse
- Weiße Zuckermasse

Zubereitungsschritte

Die rote Zuckermasse mit einem Nudelholz dünn ausrollen. Dreiecke ausschneiden.

Mithilfe einer großen Spritztülle Kegel formen und jeweils vorsichtig aus der Tülle lösen.

Den Picandou Käse glatt rühren und in einen Spritzbeutel füllen.

Die Zuckermasse-Kegel mit der Käsemasse füllen.



Zum Schluss die kleinen Kegel mit weißer Zuckerpaste so verzieren, dass daraus Weihnachtsmannmützen werden

? **Tipps und Tricks:** Für eine noch süßere Note können die Mützchen mit unserem Picandou Miel Figue gefüllt werden