

Clownsnasen



Passt auf jedes Buffet zu Karneval, Fasching oder für Kindergeburtstage

Zubereitungszeit: 10 min

Wartezeit:

Backzeit:

ZUTATEN

100 g Butter zimmerwarm
80 g Puderzucker
1 P. Vanillezucker
2 EL Zitronensaft
150 g Haferflocken
Lebensmittelfarbe rot

Zum Wälzen

Zucker

Lebensmittelfarbe rot

ZUBEREITUNG

1. Zuerst den roten Zucker zum Wälzen vorbereiten. Dazu Zucker mit roter Lebensmittelfarbe verrühren. In eine kleine Schale geben.
2. Für die Clownsnasen Butter mit Puderzucker und Vanillezucker verrühren.
3. Zitronensaft und rote Lebensmittelfarbe unterrühren.
4. Zum Schluss die Haferflocken dazugeben und gründlich verrühren.
5. Aus der Masse kleine Kugeln formen. Dazu am besten Einmalhandschuhe überziehen, denn die Masse färbt und ist klebrig.
6. Die Kugeln in dem roten Zucker wälzen und für eine Stunde in den Kühlschrank stellen.