


Igeli-Birnen

etwa 12 Stücke

   gelingt leicht

 bis zu 20 Min.



Zutaten:

Zutaten:

etwa 700 g Birnenhälften,
abgetropft
Mandelstifte
2 Beutel Dr. Oetker Kuchenglasur
dunkel
1 Pck. Dr. Oetker Zucker-
Garnierschriften Glamour

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen.

2 Igeli-Birnen:

Birnen gut abtropfen lassen und mit Haushaltspapier abtrocknen. Mandelstifte in einer Pfanne goldbraun rösten. Die Glasuren nach Packungsanleitung schmelzen. Die Birnenhälften je $\frac{2}{3}$ in die Glasur tauchen, sodass der Kopf (schmaler Teil) ohne Glasur ist. Auf das vorbereitete Backblech legen. Bevor die Glasur fest wird, die Mandeln als Stacheln einstecken. Mit der Zuckerschrift Augen und Mund anbringen.