

## UNSERE BUNTEN SMASTIES

SCHOROUNSEN bieten bunten Spaß für

Groß & Klein und bereiten der ganzen Familie große Freude. Das besondere an unseren Schokolinsen ist, dass sie ihre bunten Farben ausschließlich aus der Natur erlangen. So werden bei der Herstellung unserer SMARTIES® nur natürliche Aromen und färbende Frucht- und Pflanzenkonzentrate wie z.B. Zitronen, Hibiskus, Rettich u.v.m. verwendet.

möchten Ihnen mit dieser Beigabe Ideen und Inspirationen zu tollen Backrezepten und kreativen Bastelideen geben. Unser Ziel ist es, mit Ihnen und Ihren Kindern in die bunte Welt der Schokolinsen einzutauchen und der Kreativität freien Lauf zu lassen. Denn gemeinsame Zeit mit Ihren Liebsten sind die schönsten Momente im Leben!

Viel Spaß beim gemeinsamen Backen und Basteln wünscht





## SCHOKOLADO-APREL MUTTINS SMASTIES

#### ZUTATEN:

2 EIER

609 ZUCKER

SMARTIES® HEXAROLLEN 389

609 MEHL

DUNKLE SCHOKOLADE 2009

LEBRUCHEN-STÜCKE (7x8 cm, 1 cm DICK)

1 APFEL

MASCARPONE

1 EL FRISCHKÄSE



#### ZUBEREITUNG:

- Mascarpone, Frischkäse und die zerbröselten Lebkuchen-Stücke verrühren. Die Creme für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.
- Backofen auf 200°C vorheizen.

3. Die Eier mit dem Zucker 5 Minuten lang mixen. Das Mehl nach und nach einrühren und die Apfelwürfel untermischen. Den Teig in Muffin-Formen geben und für 19 Minuten backen.

- Die Muffins aus der Form nehmen und abkühlen lassen. In der Zwischenzeit die Muffin-Formen abwaschen und danach mit der zerschmolzenen Schokolade bestreichen.
- Die Muffins zurück in die Formen geben und eine Stunde im Kühlschrank kalt stellen.
- 6. Abschließend die Lebkuchen-Creme in einen Spritzsack geben, die Muffins damit dekorieren und mit SMARTIES® rundherum verzieren.

## SMASTIES RECENDED CONTINUES

#### ZUTATEN.

250g DUNKLE SCHOKOLADE

50g BUTTER

4 EIER

709 ZUCKER

100g MEHL

1 Pkg. BACKPULVER

1 MESSERSPITZE SALZ

1609 SMARTIES®

SCHOKOLINSEN

40ML SCHLAGOBERS



### TOUTE

#### ZUBEREITUNG:

- 1. Backofen auf 180°C vorheizen.
- 200g von der Kochschokolade sowie die Butter miteinander verschmelzen. In einer Schüssel die Eier und den Zucker mixen. Danach die Butter und die Schokolade unter den Teig mischen.
- Das gesiebte Mehl, Backpulver und das Salz unter den Teig heben. Den fertigen Teig in eine bemehlte Tortenform geben und die Torte bei 180°C Grad für 20 Minuten backen. Danach die Tortenform aus dem Backrohr nehmen und nach dem Auskühlen die Torte aus der Form stürzen.
- Für die Creme den Schlagobers in einen Topf geben und aufkochen. Anschließend vom Herd nehmen und 50g von der restlichen fein gehackten Schokolade hinzufügen. So lange rühren bis eine homogene Masse entsteht.
- 5. Ein Dreieck aus der Torte ausschneiden für den Mund vom Fisch. Platzieren Sie das ausgeschnittene Stück auf der gegenüberliegenden Seite als Flosse vom Fisch.
- Die Torte mit der ausgekühlten Creme bestreichen und mit viel Fantasie und Kreativität mit SMARTIES® Schokolinsen nach Belieben dekorieren.

## SMASTIES COOKIES



#### ZUTATEN:

1 SMARTIES®
RIESENROLLE
1009 BUTTER
1009 ROHRZUCKER
1 TL VANILLEZUCKER
1 EI
2209 MEHL
1 PRISE SALZ
1/2 TL BACKPULVER

- Ofen auf 170°C vorheizen (Ober-/Unterhitze).
- 2. In einer großen Schüssel handwarme Butter und Rohrzucker mit dem Mixer schaumig schlagen.
- 3 Vanillezucker und Ei hinzufügen. Mehl, Backpulver und Salz untermischen.
- 4. Aus der Masse kleine Kugeln formen (1/2 EL) und zu ca. 5 cm großen Cookies flachdrücken.
- 5. Cookies mit Abstand auf ein Backpapier legen, je 4-5 **SMARTIES**® leicht eindrücken und ca. 12 Minuten goldgeld backen.
- Auskühlen lassen und genießen!



### Paneaks evle

#### ZUTATEN:

100g SMARTIES® SCHOKOLINSEN

1859 MEHL

2 1/2 TL BACKPULVER

1 EI

200ML MILCH

1 TL KOKOSÖL

1 BANANE

4 ERDBEEREN

759 HEIDELBEEREN



#### ZUBEREITUNG:

- In einer Schüssel das Mehl mit dem Backpulver vermengen und das Ei hinzugeben. Die Hälfte der Milch beigeben und alle Zutaten gut verrühren. Nun den Rest der Milch unter den Teig rühren.
- Danach die Pancakes in einer beschichteten Pfanne einzeln herausbacken und nach Bedarf wenden, bis die Pancakes schön golden sind. Diesen Vorgang wiederholen bis der gesamte Teig aufgebraucht ist.
- Nun geht es ans Dekorieren! Schneiden Sie die Bananen und Erdbeeren in dünne Scheiben. Legen Sie zwei Bananenscheiben auf das Pancake, um die Augen der Eule zu kreieren. Eine SMARTIES® Schokolinse pro Bananenscheibe wird zur Pupille der Eule. Zwischen den beiden Bananen Scheiben können Sie eine SMARTIES® Linse legen, welche die Nase darstellen soll.
- 4. Nun mit den zwei Erdbeerscheiben die Flügeln der Eule legen. Zum Abschluss die Heidelbeeren und SMARTIES® um die Pancakes legen und schon können die köstlichen Pancake Eulen gemeinsam mit der ganzen Familie genossen werden.

## SMASTIES ROULADS

#### ZUBEREITUNG:

- Für die Creme die Schokolade zerschmelzen und mit dem Schlag verrühren. Danach für 30 Minuten im Kühlschrank kalt stellen.
- 2. Backofen auf 200°C vorheizen. Die Eier trennen und Eiklar zu steifem Schnee schlagen. In einer Schüssel die Eidotter. Zucker und Butter schaumig rühren. Nach und nach das Mehl hineingeben und den Schnee unterheben.
- 3. Die Masse auf ein mit Backpapier belegtes Backblech verteilen und für ca. 15 Minuten backen. Danach die Roulade mit dem Backpapier nach oben auf ein Geschirrtuch legen. Langsam das Backpapier lösen. Die Creme auf der Roulade verstreichen und mithilfe des Geschirrtuchs die Roulade einrollen.
- 4. Zum Abschluss die Roulade mit Schokolade bestreichen und mit **SMARTIES**® verzieren. Die Roulade für 30 Minuten im Kühlschrank auskühlen lassen.

#### ZUTATEN:

5 EIER

DUNKLE SCHOKOLADE 2009

100ML SCHLAGOBERS

509 SMARTIES®

SCHOKOLINSEN

ZUCKER

MEHL 809

709 BUTTER





## SMASTIES CUPCARES



#### ZUTATEN.

170g DUNKLE SCHOKOLADE

809 MEHL

809 BUTTER

50g WEISSE SCHOKOLADE

0000

6 SMARTIES®

MINI BOXEN

3 EIER

1 TL BACKPULVER

409 ZUCKER

#### ZUBEREITUNG:

- Backofen auf 180°C vorheizen.
- 140g von der dunklen Kochschokolade mit der Butter verschmelzen. Mehl, Eier, Zucker und Backpulver hinzufügen. Den Teig in Muffin-Formen geben und für 15 Minuten backen.
- 3. Die weiße Schokolade in der Zwischenzeit zerschmelzen. Aus der geschmolzenen Schokolade mit einem Löffel die Form von Fischflossen auf ein Backpapier streichen. Die vorbereiteten Fischflossen für 40 Minuten in den Kühlschrank geben.
- Die Muffins auskühlen lassen und mit der verbleibenden geschmolzenen Schokolade (30g) bestreichen. Mit den **SMARTIES**® die Schuppen und das Auge vom Fisch legen. Die Flossen hinaufkleben und die Muffins für 10 Minuten im Kühlschrank auskühlen lassen.

## SMASTIES SCHOROLADE-RUCCIEN



- Backofen auf 180°C vorheizen.
- 170g von der Schokolade mit der Butter zerschmelzen. Danach Mehl, Zucker und Eier dazugeben und vermischen.
- 3. Den Teig in eine runde Backform geben und für 18 Minuten backen. Den fertig gebackenen Kuchen auskühlen lassen.
- Danach die restliche Schokolade (85g) zerschmelzen und mit dem Schlagobers zu einer cremigen Glasur verrühren. Nun die Glasur auf die Oberfläche des Kuchen geben und verteilen. Abschließend den Kuchen mit SMARTIES® verzieren.

## SMASTIES MORSHMOLLOW BRUMEN



- 1. Die Marshmallow Stückchen in der Hälfte zerschneiden und auf die Holzstäbe aufspießen.
- Eine SMARTIES<sup>®</sup> Linse in die Mitte der klebrigen Seite vom Marshmallow positionieren.
- Danach um die einzelne Linse 6 SMARTIES® Schokolinsen herumlegen, so dass eine Blüte entsteht – und schon sind die SMARTIES® Marshmallow Blumen fertig.

## SMASTIES SOCIOROLADE-PRIDOCUS



#### ZUTATEN:

20g ZUCKER

SMARTIES®
HEXAROLLEN 389

40ML MILCH

1709 DUNKLE SCHOKOLADE

509 GEHACKTE SCHOKOLADE

409 BUTTER

59 TROCKENHETE

50ML SCHLAGOBERS

1 GANZES EI

1 DOTTER

1 PRISE SALZ

- 1 Backofen auf 180°C vorheizen.
- 2. In einer Schüssel die Trockenhefe mit warmer Milch vermengen. Mehl, Zucker, Butter und das ganze Ei hinzugeben und abschließend die 50g gehackten Schokoladen-Stückchen einrühren.
- S. Danach 8 Laibe formen und diese auf eine mit Backpapier belegte Backform legen. Darauf achten, dass die Teiglinge schön auseinander liegen, da sie aufgehen. Für 25 Sekunden in der Mikrowelle (300W) erhitzen und noch weitere 10 Minuten den Teig gehen lassen, ohne die Mikrowelle zu öffnen.
- 4. Die Brötchen aus der Mikrowelle geben, mit Eidotter bestreichen und im Backrohr 17 Minuten backen. Die Schokolade in Vierecke brechen. Schlagobers aufkochen und über die Schokoladen-Stücke geben. Alles gut vermischen.
- 5. Die ausgekühlten Brötchen mit der Schokolade bestreichen, 5 Minuten warten und abschließend mit SMARTIES® verzieren. Sofort servieren.

## LAMARERSE MOT SMATTIES



### ZUTATEN FÜR DEN TEIG:

100g BUTTER
80g ZUCKER
1 EI
200g MEHL
1 MESSERSPITZE
BACKPULVER
MEHL ZUM
BEARBEITEN

### zutaten für die Dekoration:

100g STAUBZUCKER

4 TL ZITRONENSAFT

1/2 TL BRAUNE ZUCKERSCHRIFT

4 TL KIRSCHSAFT

1 BRAUNER

LEBENSMITTELSTIFT

100 SCHWARZE

SESAMKÖRNER (CA. 19)

250 SMARTIES® MINI

SCHOKOLINSEN

(CA. 7 PACKUNGEN)

- 1. Für den Teig Butter und Zucker mithilfe eines Standmixers geschmeidig rühren. Ei, Mehl und Backpulver dazugeben, sodass ein glatter Teig entsteht. Zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 1 Stunde kalt stellen.
- Den Backofen auf ca. 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Den Teig auf einer leicht mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen. Mithilfe eines Ausstechers in Lamaform Kekse ausstechen.
- 5. Die Teiglamas auf die Backbleche verteilen. Die Teiglamas nacheinander im Backofen ca. 10 Minuten goldgelb backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.
- 4. Für die Dekoration die Hälfte des Staubzuckers mit 4 TL Zitronensaft und 1 TL Wasser mischen. Kräftig verrühren, bis ein weißer Zuckerguss entsteht. Davon 2 EL in eine Schüssel geben und mit der Zuckerschrift verrühren, bis sich der Guss braun färbt. Die andere Hälfte des Staubzuckers mit 4 TL Kirschsaft und 1 TL Wasser mischen, bis der Zuckerguss dunkelrosa wird.
- 5. Für ein Lama auf je eine **SMARTIES**® mini Linse Nase und Mund mit einem braunen Lebensmittelstift malen. Die Hälfte der Kekse mit dem weißen, die andere Hälfte mit dem rosafarbigen Guss bepinseln. Dabei die Füße und die Ohren aussparen, diese mit dem braunen Zuckerguss bepinseln.
- b. Die bemalten SMARTIES® mini auf den Zuckerguss legen, kurz andrücken und auf jedem Lama 2 Sesamkörner als Augen platzieren. 3 SMARTIES® mini in einem Dreieck als Decke auf den Guss legen und 1 SMARTIES® mini Linse als Schwänzchen mit etwas Guss befestigen.
  SMARTIES® kurz andrücken und trocknen lassen.

## GEBURTSTAGSBUCHEN MIT Smarties semokoumsen



### ZUTATEN FÜR DEN TEIG:

BUTTER ZUM EINFETTEN

2509 KAROTTEN

3009 FRISCHE ANANAS

3 EIER

150g ZUCKER

2 EL PFLANZENÖL

2209 MEHL

50g KOKOSRASPELN

1 Pkg. BACKPULVER

1/2 TL SALZ

2 TL ZIMTPULVER

309 GERÖSTETE GEHACKTE

MANDELN

50g ZARTBITTERSCHOKOLADE 2 KLEINE BANANEN

2 EL ZITRONENSAFT

6 ORANGE SMARTIES® LINSEN

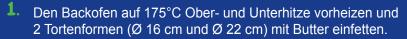
8 SMARTIES® MINI LINSEN (farbe nach belieben)

909 BLAUE SMARTIES® LINSEN

3 BLÄTTER GELATINE ZAHNSTOCHER

## zutaten für die creme:

1259 NATURJOGHURT 2509 MAGERTOPTEN 209 PUDERZUCKER 50ML SCHLAGOBERS BLAVE LEBENSMITTELFARBE



- Für den Teig die Karotten schälen und fein raspeln. Ananas sehr fein hacken und abtropfen lassen. Die Eier schaumig rühren. Erst den Zucker, dann das Öl gut unterrühren, danach die Karotten- und Ananasraspel zugeben. In einer zweiten Schüssel Mehl mit Kokosraspeln, Backpulver, Salz und Zimt mischen. Nach und nach in die Schüssel mit den feuchten Zutaten geben, damit ein homogener Teig entsteht. Zum Schluss die Mandeln unterheben.
- Den Kuchenteig auf die 2 Tortenformen verteilen und glattstreichen. Beide Kuchen in den Backofen stellen, den kleinen 30 Minuten und den größeren 40 Minuten backen. Anschließend auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
- Für die Dekoration die Schokolade in einer Schüssel im Wasserbad schmelzen lassen. Bananen halbieren und mit Zitronensaft bepinseln. Kurz trocknen lassen, einen Zahnstocher in die Schnittfläche der Bananen stecken und schräg in die Schokolade tauchen, sodass die oberen Enden und eine Seite der Bananen mit Schokolade überzogen sind. Die orangefarbigen SMARTIES® Schokolinsen halbieren. Eine Linsenhälfte mit Schokolade senkrecht als Nase, 2 weitere Linsenhälften waagrecht als Füße auf den Bananen befestigen. Auf den SMARTIES® mini mit einem schwarzen Lebensmittelstift jeweils einen schwarzen Punkt als Pupille malen und jeweils 2 SMARTIES® mini als Augen auf der Schokolade befestigen. Dann im Kühlschrank trocknen lassen. Die übrig gebliebene Schokolade in einen Spritzbeutel geben und beiseitestellen.
- Für die Creme die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Ausdrücken und zusammen mit 2 EL Joghurt in einem Topf erwärmen. Das restliche Joghurt mit Topfen und Puderzucker verrühren und die warme Gelatine-Joghurt-Mischung unterrühren. Das Schlagobers steif schlagen und ebenfalls unterrühren. Im Kühlschrank kaltstellen, bis die Creme etwas fest geworden ist. Den kleinen Kuchen mit der Creme ringsherum einstreichen und nochmals im Kühlschrank kaltstellen. Wenn die Creme etwas fest geworden ist eine weitere Schicht darauf verteilen und auf den größeren Kuchen setzen. Mit dem Spritzbeutel kleine Kleckse Schokolade um den kleinen Kuchen geben und die blauen Smarties darauf befestigen.
- Die übrig gebliebene Creme nach Wunsch mit blauer Lebensmittelfarbe einfärben und auf dem Rand des unteren Kuchens verteilen. Den Kuchen nochmals kaltstellen, bis die Creme fest geworden ist und zum Schluss die vorbereiteten Bananen-Pinguine darauf stellen.

## SMASTIES SCHULTUTEN-LOLLIES



### ZUTATEN FÜR DEN TEIG:

1009 MARGARINE 509 ZUCKER

809 APFELMUS

2509 DINKELMEHL DINKELMEHL ZUM BEARBEITEN

2 KLEINE ÄPFEL

1 EL ZUCKER

2 EL APFELSAFT

1 GESTRICHENER TL

SPEISESTÄRKE

ABRIEB VON 1/2 UNBEHANDELTEN ZITRONE

ZUTATEN FÜR DIE DEKORATION:

309 KUVERTÜRE

90 SMARTIES®

SCHOKOLINSEN (CA. 1089)

30 HOLZSTIELE

- 1. Für den Teig die Zutaten mithilfe eines Handmixers mit Knethaken zu einem glatten Teig verkneten. Zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 1 Stunde kalt stellen.
- 2. Für die Füllung die Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und in sehr kleine Würfel schneiden. In einer kleinen beschichteten Pfanne oder Topf die Apfelwürfel mit Zucker und Apfelsaft ca. 5-8 Minuten dünsten, bis sie weich sind. Speisestärke mit Wasser anrühren, zugeben und aufkochen. Zitronenabrieb unterrühren und alles vollständig abkühlen lassen.
- 3. Den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen.
- 4. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dünn ausrollen, mit einem Ausstecher in Schultütenform (8 cm Länge) oder einer ausgeschnittenen Vorlage 60 Stück ausstechen und 30 davon auf die Backbleche legen. Die Holzstiele mittig auf jede Tüte geben und leicht andrücken.
- 5. Jeweils mit etwas Füllung belegen, dabei etwas Rand lassen. Jeweils eine Tüte darüberlegen und mit einer Gabel die Ränder fest andrücken. Im Backofen ca. 15-20 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.
- Die Kuvertüre in einem verschlossenen Gefrierbeutel in heißem Wasser schmelzen. eine Ecke abschneiden und die **SMARTIES®** Schokolinsen damit farblich sortiert dekorativ auf die Schultüten kleben.



## CERBSTUCCE DRACHENKERSC

SMASTIES



### ZUTATEN FÜR DEN TEIG:

100g BUTTER

80g ZUCKER

2009 WEIZENMEHL

1 MESSERSPITZE
BACKPULVER
WEIZENMEHL ZUM
BEARBEITEN

### ZUTATEN FÜR DIE DEKORATION:

75g SMARTIES" MINI
(3 SCHACHTELN)
25g WEISSE KUVERTÜRE
25 GUMMISCHNÜRE

#### ZUBEREITUNG:

- Die angegebenen Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten.
   Zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 1 Stunde kalt stellen.
- Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dünn ausrollen und mithilfe einer Form oder Schablone (6x8 cm) zu Drachen ausstechen oder zuschneiden. In die Enden mit einem Holzspieß Löcher hineinstechen.
- Die Drachen im vorgeheizten Backofen bei 200°C Ober- und Unterhitze ca. 10 Minuten hell backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.
- Die SMARTIES® dekorativ mit geschmolzener weißer Kuvertüre auf die Drachen kleben. Aus der Gummischnur einen Mund, Schleifen und Drachenschnur formen und die Drachen damit verzieren.

### CIALLOWEEN-EIMER

# WAS SIE BRAUCHEN:

EIMER
KLEBSTOFF
ORANGES KREPPPAPIER
SCHERE & FILZSTIFT
BASTELPAPIER: SCHWARZ,
ORANGE, WEISS
SMARTIES® MINIS ZUM BEFÜLLEN



#### UND SO FUNKTIONIERT'S:



L Kleben Sie das Krepppapier möglichst vollständig um den Eimer.



**3.** Kleben Sie nun die jeweiligen Einzelteile auf- & übereinander.



C. Folgende Silhouetten ausschneiden: Weißes Papier: 1x Mund, 2x Augen mittelgroß Oranges Papier: 2x Flügeldeko viereckig, 2x Flügeldeko

dreieckig, 2x Augen groß, 2x Ohren

Schwarzes Papier: 1x Körper, 2x kleine Augen, 2x Flügel



Nehmen Sie das komplette Halloween-Gesicht & kleben Sie es auf den Eimer. Achten Sie darauf, dass Sie eine Stelle wählen, an der das Papier fest am Eimer anliegt, sodass es sich nicht löst.
Füllen Sie den Eimer mit vielen bunten SMARTIES®!

## SMASTIES FLEDERMAUS



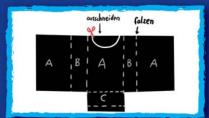
### WAS SIE BRAUCHEN:

SMARTIES® MINI PACKUNGEN
SCHWARZER KARTON
WACKELAUGEN (2 STÜCK
PRO FLEDERMAUS)
BLEISTIFT
KLEBSTOFF & SCHERE

#### UND SO FUNKTIONIERT'S:



1. Nehmen Sie den schwarzen Karton zur Hand & übertragen Sie entsprechend der Skizze die Maße der SMARTIES® mini Packungen auf den schwarzen Karton. Das wird der Bauch der Fledermaus.

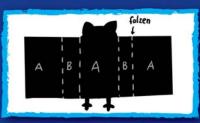


2. Schneiden Sie die Form aus & knicken Sie alle Falzlinien. Zeichnen Sie dann einen Halbkreis an der markierten Stelle auf den Karton & schneiden Sie ihn ebenfalls aus.





3. Nehmen Sie ein weiteres Stück schwarzen Karton & wiederholen Sie Schritt 1 für die Flügel der Fledermaus. Zeichnen Sie den Kopf & die Füße der Fledermaus ein.



4. Knicken Sie die Flügel an den angezeichneten Falzlinien.



**6.** Nun können Sie der Fledermaus die Augen aufkleben.



Ber fertige verklebte Bauch wird nun mittig auf die Vorderseite der Flügel geklebt. Und fertig ist die SMARTIES® Fledermaus.



5. Drehen Sie den schwarzen Karton um & zeichnen Sie die Flügel der Fledermaus ein & schneiden Sie diese aus.



7. Bekleben Sie die SMARTIES® mini Schachtel mit der Form, die der Fledermausbauch wird. Achten Sie dabei darauf, dass der Halbkreis an der Öffnung der Schachtel klebt, um ein späteres Entnehmen zu erleichtern.



### ROSSENROLLEN PACKEL

### WAS SIE BRAUCHEN:

2 SMARTIES® RIESENROLLEN
KLEBEBAND, KLEBSTOFF & SCHERE
BRAUNES KREPPPAPIER, FILZSTIFT
PET-FLASCHE (1,5 LITER)
TRANSPARENTPAPIER: ORANGE,
GELB, ROT
KORDEL & LED-LICHTERKETTE



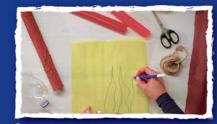
#### UND SO FUNKTIONIERT'S:



1. Verschlüsse der leeren SMARTIES® Riesenrollen entfernen & mit Klebeband zusammenkleben. Das Krepppapier um die Rolle geben. Eine der beiden Öffnungen mit dem Verschluss dicht machen.



Die Flasche in der Mitte durchschneiden & den oberen Teil mit den Flammen bekleben. Nun mit dem Deckel voran in die freie Öffnung des Fackelstabs stecken.



 Flammen auf das Transparentpapier malen – zuerst in Gelb, dann in Orange & in Rot, alle Flammen ausschneiden.



Den oberen Teil des Fackelstabs mit Klebstoff bestreichen & mit der Kordel umwickeln. LED-Lichterkette in den bunten Flaschenhals hineinstecken.

### WAS SIE BRAUCHEN

1 SMARTIES® RIESENROLLE
1 HANDVOLL SMARTIES®
SCHERE, KLEBSTOFF & FILZSTIFT
ROTES KREPPPAPIER &
WEISSER FILZ

Tonpapier in Braun, Weiss, Rosa & Beige Weisse Markierungspunkte (Selbstklebend) & Kordel

ROSSENROULEN MIXOLO

#### UND SO FUNKTIONIERT'S:



SMARTIES® Riesenrolle in der Mitte durchschneiden & den Deckel von der Rolle lösen. Mit Krepppapier den unteren Teil der Riesenrolle bekleben. Überstehendes Papier nach innen klappen & mit dem Deckel schließen.



Haare, Bart & eine Bordüre für die Zipfelmütze aus weißem Filz ausschneiden. Gesicht & Nase mit Tonpapier basteln. Der Gürtel wird aus braunem Tonpapier gemacht. Alles auf die Rolle kleben.



2. Die Zipfelmütze aus einem rechteckigen Stück Krepppapier ausschneiden, auf der kurzen Seite ein bisschen umklappen & auf die Rolle kleben.



4. Für die Augen die weißen Markierungspunkte aufs Gesicht kleben & mit dem Filzstift Pupillen auf die Augen zeichnen. Danach die Zipfelmütze mit der Kordel schnüren, Deckel auf & mit SMARTIES® befüllen.