

FrechDachs

Hallo Kinder

Der Oktober ist der wohl schönste Herbstmonat: es kann noch ganz angenehm warm sein, hat noch wenig Nebel und der Wald verfärbt sich so richtig schön. Und am Abend des 31. Oktober ziehen wieder Halloweengeister von Haus zu Haus. «Süsses oder Saures!» ist der Zauberspruch, mit dem Hexen und Gespenster mit Vampiren und Frankensteins Monster durch die Strassen tanzen.

Aber hier scheiden sich die Geister: was ist eigentlich dran an Halloween? Der Frechdachs hat in der Oktoberausgabe vor einem Jahr erklärt, woher dieser für uns «neue» Brauch eigentlich kommt. Und egal, ob Halloween uns gefällt und oder nicht – Halloween ist das, was wir daraus machen! Und es ist gut, dass wir uns jedes Jahr Gedanken darüber machen, was wir feiern und vor allem wie wir feiern! Mit den leckeren Marzipanfledermäusen fällt uns das Nachdenken vielleicht leichter?!? Viel Spass,

Euer Frechdachs

Weisst du schon...

... was Fledermäuse alles können?

Fledermäuse sind vielen Menschen unheimlich, wenn sie nachts lautlos durch die Gegend flattern. Dabei sind Fledermäuse lediglich ganz besondere, angepasste Säugetiere. Sie fliegen mit den Händen, «sehen» mit den Ohren, schlafen mit dem Kopf nach unten und sind obendrauf Meister im Energie sparen.

Mmmh... der Frechdachs hat für Halloween eine tolle Idee gefunden, die erst noch super fein ist: Süsses Fledermäuse aus Marzipan!

Süsse Fledermäuse

Du brauchst dazu weissen Marzipan, etwas Schokoladenpulver, getrocknete Datteln und Backpapier. Trenne zuerst ein wenig von deinem weissen Marzipan und lege es zur Seite. Dann streust du das Schokoladenpulver auf das Backpapier und legst den grossen Rest deines Marzipans in das Pulver. Knete das Schokolpulver gut in das Marzipan ein, damit dieses schön hellbraun wird.

Drücke die nun hellbraune Marzipan-Kugel (oder walle sie mit dem Wallholz) flach und schneide mit einem spitzigen Messer die Fledermausflügel aus (vgl. Vorlage). Halbiere nun eine Dattel und entferne den Kern, falls du nicht schon entsteinte Datteln gekauft hast.

Lege nun eine halbe Dattel auf die Flügel – das ist der Körper. Forme drei kleine Kugeln aus dem hellbraunen Marzipan. Die eine kannst du flachdrücken, um die Nase zu formen. Mit einem Zahnstocher machst du die beiden Nasenlöcher. Die beiden anderen Kugeln ebenfalls flach drücken und länglich formen – das sind die Ohren.

Kleine Kugeln aus dem zur Seite gelegten weissen Marzipan ergeben die Augen. Für die Pupillen gibst du nochmals etwas Schokoladenpulver zu einer winzigen Kugel mit hellbraunem Marzipan, so dass diese etwas dunkler wird. Daraus formst du die Pupillen und setzt sie auf die weissen Augen. Fertig!!! Gruselig, oder nicht?

Vorlage
Fledermausflügel
zum
Ausschneiden...

Impressum

«Schweizer Jäger», Redaktion Frechdachs
Nina Gansner-Hemmi, Parschienschstrasse 12, 7212 Seewis Dorf
Telefon 081 325 22 71, gansner.hemmi@gmail.com
Illustrationen: Doris Lecher
Layout: Heidi Kälin www.frechdachs.li