

CERVELATS IM TEIG

ZUTATEN

- CERVELATS
- KUCHENTEIG (GEKAUFT), IN STREIFEN GESCHNITTEN
- SENF, WENN GEWÜNSCHT

ZUBEREITUNG

1. CERVELATS SPIRALFÖRMIG EINSCHNEIDEN, DAMIT SIE NICHT PLATZEN UND DER TEIG GUT HAFTET.
2. CERVELATS ÜBERS FEUER ODER DIE GLUT HALTEN, BIS SIE GAR SIND.
3. ZUM SCHLUSS DIE WÜRSTE MIT KUCHENTEIG-STREIFEN UMWICKELN UND NOCHMAL ÜBERS FEUER ODER DIE GLUT HALTEN, BIS DER TEIG GEBACKEN IST.
4. JE NACH GESCHMACK MIT SENF GENIESSEN.



SCHOGGIBANANEN MIT HIMBEEREN UND MARSHMALLOWS

ZUTATEN

- BANANEN
- SCHWARZE SCHOKOLADE, ZERKLEINERT
- FRISCHE HIMBEEREN
- WEISSE MARSHMALLOWS, ZERKLEINERT
- AUSSERDEM: ALUFOLIE

ZUBEREITUNG

1. DIE BANANE NICHT SCHÄLEN, SONDERN DURCH DIE SCHALE HINDURCH DURCHSCHNEIDEN, JEDOCH OHNE DIE UNTERE SEITE DER SCHALE ZU VERLETZEN (SIEHE VIDEO).
2. DIE BANANE IN DER SCHALE SPREIZEN, DIE SCHNITTSTELLE MIT SCHWARZER SCHOKOLADE UND HIMBEEREN FÜLLEN, DANACH MIT MARSHMALLOWS BEDECKEN.
3. IN ALUFOLIE EINPACKEN UND CA. 5 MINUTEN AUF DIE HEISSE GLUT LEGEN.