

## Käsestangen-Tipi



**Zutaten pro Tipi:** Vier bis fünf Käsestangen oder Grisinistangen, Schokolinsen oder andere Leckereien zum Dekorieren, Puderzucker, eine Reiswaffel

1. Der Puderzucker wird schön dick mit heißem Zitronensaft oder Wasser angerührt.
2. Dann wird auf die Reiswaffel an vier bis fünf Stellen ein Klecks Puderzuckermasse gegeben.
3. Nun werden die Käsestangen oder die Grisinistangen auf die Reiswaffel gestellt und oben mit etwas Puderzuckermasse fixiert.
4. Dann wird das Tipi mit Gummitieren oder anderen Leckereien dekoriert.  
Fertig!

**Tipp:** Wer keinen Puderzucker mag, kann so ein Tipi auch mit Schokoglasur verkleben.

Quelle :

[https://www.kidsweb.de/schule/kidsweb\\_spezial/indianer\\_spezial/tipi/kaesestangen\\_tipi.htm](https://www.kidsweb.de/schule/kidsweb_spezial/indianer_spezial/tipi/kaesestangen_tipi.htm)