



BAU DIR DEINE Milka KEKSBURG

KEKS BURG

ZUTATEN:

- 7 Pkg Milka Choco & Cake
- 1 Pkg Milka Choco Pause
- 2 Pkg Milka Choco Brookie
- 1 Pkg 90 g Milka Alpenmilch Schokolade

OPTIONAL ALS DEKORATION:

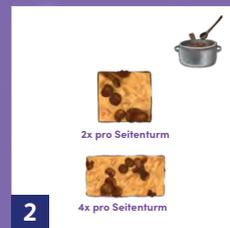
- 1 Pkg Milka Choco Moo

UTENSILIEN: Unterlage, Messer, Pinsel, Schneidebrett, Topf

SEIDENTÜRME (PRO TURM):

Für jeden der beiden Seitentürme benötigst du 6 ganze Stück Milka Choco & Cake. Halbiere 2 Stück längs. Schneide in 3 weitere Stücke jeweils ein Fenster aus. Das letzte Stück bleibt im Ganzen.

Behalte die übrig gebliebenen Einzelstücke. Du benötigst sie nachher für die Turmzinnen.

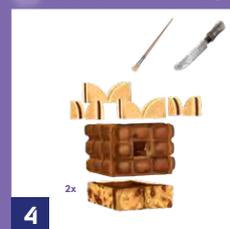
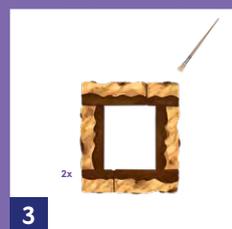


Für den Sockel jedes Seitenturms benötigst du 5 Stück Milka Choco Brookie. Ein Stück wird halbiert, die übrigen 4 bleiben ganz.

Bringe die Milka Alpenmilch Schokolade zum Schmelzen.

Verbinde jetzt alle Einzelteile mit der flüssigen Schokolade.

Beginne mit dem Sockel: Klebe die Milka Choco Brookie quadratisch aneinander.



Bilde aus den vorbereiteten Milka Choco & Cake vier Wände und verklebe sie sorgfältig miteinander. Klebe den fertigen Aufbau anschließend auf den Sockel.

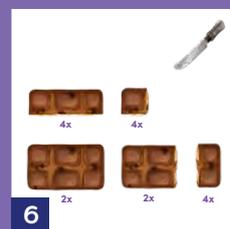
Viertele nun 2 Stück Milka Choco Pause und klebe die Teile auf den Turm als Zinnen.

Tipp: Das Halbieren der Choco Pause geht leichter, wenn du zuerst von einer Seite bis zur Hälfte schneidest und dann von der anderen Seite den Schnitt vollendest.

Der erste Seitenturm ist nun vollendet. Wiederhole die Schritte 1-4 für den zweiten Turm.

Das schaut schon richtig gut aus!

Tipp: Höchste Zeit ein entspanntes Stück Milka Choco Pause zu genießen!



BURGMAUER VORDER- UND RÜCKSEITE:

Schneide aus 8 Stück Milka Choco & Cake wie in der Abbildung die benötigten Elemente für die Burgmauern aus.

(Die beiden ganzen Stücke benötigst du in Schritt 8 für die Rückseite der Mauer.)

BURGMAUER VORDERSEITE:

Setze aus den ausgeschnittenen Teilen die Front der Burgmauer, wie am Bild zu sehen, zusammen und verbinde sie mit flüssiger Schokolade.



BURGMAUER RÜCKSEITE:

Baue anschließend die Rückseite der Burgmauer auf dieselbe Weise zusammen und verklebe auch diese sorgfältig.



BAU DIR DEINE Milka KEKSBURG

KEKS BURG

WIE SCHÖN, DU BIST SCHON FAST FERTIG!
NUR NOCH EIN PAAR SCHRITTE UND DEINE KEKSBURG IST VOLLENDET.

Verbinde nun die fertige Burgmauer mit den beiden Seitentürmen. Die fensterlose Seite des jeweiligen Seitenturms zeigt in den Burg-Hof. Verziere die Oberseite der Mauer (Vorder- und Rückseite) mit je 1 geviertelten Milka Choco Pause.

Wenn du das geschafft hast, bringe das Burgmauerntor an: Es besteht aus 1 halbierten Milka Choco Pause Keks.



BURGTURM & TURMSPITZE – der letzte Akt: Schneide für den runden Burgturm aus 15 ganzen Stück Milka Choco & Cake alle Stücke einzeln aus. Schneide dabei die Ränder ab. Schneide die Seiten schräg an, damit sie sich gut zu einem Ring formen lassen. Ordne jeweils 9 Ziegel im Kreis an, sodass ein geschlossener Ring entsteht. Baue insgesamt 7 solcher Ringe und klebe sie mit flüssiger Schokolade übereinander.

Für die Turmspitze nimm zusätzlich auch die verbliebenen Einzelstücke aus Schritt 1 und platziere 11 einzelne Ziegel rund um einen Milka Choco Pause Keks, der das Zentrum bildet. Wiederhole diesen Vorgang für einen zweiten Ring und klebe beide mit flüssiger Schokolade aufeinander. Setze abschließend 6 weitere Einzelblöcke von Milka Choco & Cake gleichmäßig verteilt als Zinnen auf den oberen Ring.



Platziere nun die fertige Turmspitze mittig auf dem Turmschaft.

Stelle den Burgturm nun in die Mitte deiner Burganlage.

Gratuliere zu deinem Meisterwerk, Burgherr:in! Damit ist deine Milka Bakery Burg vollendet.

Tipp: Du ahnst es wohl: Feiere deinen Burgeinzug mit dem genüsslichen Verzehr aller verbliebenen Keksstückchen!

