

Rezept

Weihnachtliche Babybel

Ein Rezept von Weihnachtliche Babybel, am 18.12.2025

Zutaten

- | | |
|----------------------------------|---------------------------------|
| 5 Babybel | 4 Beluga Linsen (roh) |
| 1 weißer Mini-Marshmallow | 1 Salzbrezel |
| 2 Zuckeraugen | weißer Lebensmittelglasur-Stift |

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht

Zubereitung

Babybel Weihnachtsmann

1. Das Band der Wachshülle abziehen und eine Hälfte ebenfalls (aber noch nicht wegwerfen!). Die andere Hälfte bleibt als Mütze dran. Aus der übrigen Wachshälfte mit einem Messer den Mund herausschneiden und auf den Käse setzen, vorsichtig andrücken. Die Linsen kommen als Augen darüber. Marshmallow halbieren und eine Hälfte als Bommel an die Weihnachtsmannmütze drücken.

Babybel Rentier

2. Die Wachshülle des Babybels abziehen. Daraus einen kleinen runden Kreis (ca. 1 cm Ø) als Nase herausschneiden und mittig auf den Käse setzen. Die Brezel in der Mitte auseinanderbrechen und beide Hälften als Geweih jeweils links und rechts oben in den Käse hineinstecken. Dann die Linsen als Augen über die Nase vorsichtig in den Käse drücken.

Babybel Weihnachtskugel – Stern

3. Etwa in der Größe des Babybels einen Stern (ca. 4 cm Ø) ausstechen. Aus dem ausgestochenen Wachsstern wiederum einen kleinen Stern (ca. 1,5 cm Ø) ausstechen und auf den Käse setzen, vorsichtig andrücken.

Babybel Weihnachtskugel – Kreuz

4. Das Band der Wachshülle vorsichtig abziehen. Dazu quer einen genauso breiten Streifen herausschneiden.

Babybel Weihnachtsvögelchen

5. Aus der Wachshülle des Babybels einen Kreis (ca. 3 cm Ø) ausstechen. Rest der Hülle abziehen. Wachs Kreis auf den Käse setzen. Die beiden Zuckeraugen an den Kreis kleben. Mit der Lebensmittelfarbe (Zuckerguss ginge auch) unterhalb der Augen einen kleinen Schnabel spritzen.