

Pizzabrötchen

Kuchen im Waffelbecher

Lustige Pinguine

Lustige Pinguine

Blaue Weintrauben
1 große Möhre

1 Becher Frischkäse
Krause Petersilie

Zahnstocher

Zubereitung:

1. Möhren in feine Scheiben schneiden (etwa 3 mm).
2. Mit zwei radialen Schnitten ein schmales Dreieck herausschneiden, das bis zur Mitte der Möhrenscheibe reicht.
3. In eine kleinere Traube einen feinen Schlitz schneiden und das herausgeschnittene Dreieck als Schnabel befestigen.
4. In eine etwas größere Traube einen größeren Spalt schneiden (etwa ein Drittel).
5. Den entstandenen Spalt sauber mit Frischkäse füllen, um den Bauch des Pinguins zu gestalten.
6. Die beiden Weintrauben (Kopf und Rumpf) und die Möhrenscheibe als Füße auf einen Zahnstocher aufspießen.
7. Aus Petersilie eine Frisur gestalten.