

# Brotgesichter



## Zutaten

- Brot (z.B. Roggenbrot)
- Karotten
- Gurken
- Tomaten
- Oliven
- Paprika

## Materialien

- Messer
- Schneidebrett

## Schritt 1

Die Rohkost schön klein schneiden.

## Schritt 2

Der Kreativität freien Lauf lassen und eine Scheibe Brot nach Belieben damit belegen.

# Blätterteigschnecken



## Zutaten

- Blätterteig
- Frischkäse
- Käse
- Geflügelsalami

## Materialien

- Scharfes Messer
- Backpapier

## Schritt 1

Den Blätterteig ausrollen und mit dem Käse belegen.

## Schritt 2

Den Käse mit Frischkäse bestreichen und die Salami darauf verteilen.

## Schritt 3

Den Blätterteig nun aufrollen und aus der Rolle kleine Schnecken schneiden.

## Schritt 4

Die Schnecken auf einem gefetteten oder mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und bei 180°C für ungefähr 15–20 Minuten fertigbacken.

# Gurkenruderboot



## Zutaten

- Eine Gurke
- Frischkäse
- Salzstangen
- Tomaten
- Karotten
- Mozzarellakugeln

## Materialien

- Scharfes Messer
- Zahnstocher

## Schritt 1

Die Gurke der Länge nach aufschneiden und aushöhlen und mit Frischkäse befüllen.

## Schritt 2

Als Nächstes machen wir uns an die „Ruderer“, dafür spießen wir auf die Zahnstocher zuerst eine Tomate, dann ein Stück Karotte, gefolgt von einem Stück Mozzarella auf. Zum Abschluss kommt nochmal eine halbe Tomate auf den Spieß.

## Schritt 3

Die Ruderer werden nun an die Gurke gesteckt und zum Abschluss werden die Salzstangen als Ruder hinzu gegeben.

# Brotspießchen



## Zutaten

- Käsewürfel
- Karotten
- Paprika
- eine Gurke
- Brot
- Weintrauben
- Frischkäse

## Materialien

- Schaschlickspieße

## Schritt 1

Zuerst wird das Brot mit Frischkäse bestrichen, mit einer zweiten Scheibe Brot belegt und in kleine Stücke geschnitten.

## Schritt 2

Paprika, Karotten und Gurke ebenfalls kleinschneiden.

## Schritt 3

Nach Belieben die Schaschlickspieße mit Brot, Käse und Gemüse bestücken.

# Heiße Trauben



## Zutaten

- 800g Weintrauben
- 125g Zucker
- 125ml Traubensaft
- Saft einer halben Zitrone
- 125g Mehl
- Einen halben TL Backpulver
- Eine Messerspitze Zimt
- 50g Schmand
- 50g gehackte Mandeln
- 60g kalte Butter

## Materialien

- Feuerfeste Form
- Waage

## Schritt 1

Trauben auf dem Backblech verteilen und darauf 25g Zucker, den Traubensaft und den Zitronensaft verteilen. Das Ganze für 5 Min. in den Ofen bei 180°C.

## Schritt 2

Während die Trauben im Ofen sind, verrühren wir die restlichen Zutaten zu Teigstreuseln.

## Schritt 3

Wenn die Weintrauben aus dem Ofen kommen, werden diese in eine feuerfeste Form gegeben, mit den Teigstreuseln bedeckt und noch einmal für ca. 15 Minuten bei 200°C gebacken.

# Eulen



## Zutaten

- Brot (z.B. Roggenbrot)
- Aufschnitt nach Wahl (z.B. Käse)
- Gurken
- Paprika
- Karotte
- Ketchup

## Materialien

- Messer
- Schneidebrett

## Schritt 1

Die Rohkost klein schneiden. Das Brot mit z.B. Käse belegen und so schneiden, dass zwei Flügel und der Körper der Eule entstehen.

## Schritt 2

Augen aus Gurken mit Ketchup, Schnabel aus Karotte, Krallen aus Paprika und weiter nach belieben dekorieren.