

Pausensnack

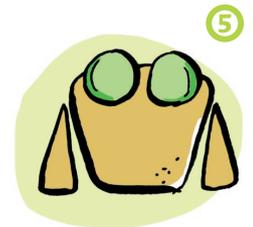
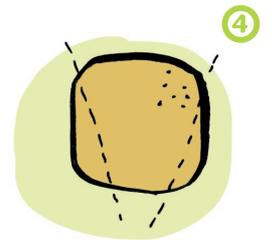
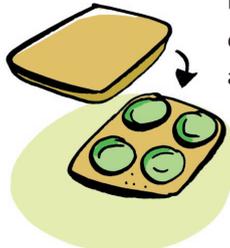
Eule & Krabbe

Zutaten:

- 2 Scheiben Vollkorntoast
- 1 EL Frischkäse
- ¼ Gurke
- Paprika
- 1 großer Apfel
- 4 Rosinen

Eule:

- Bestreiche den Toast mit Frischkäse.
- Schneide das Gurkenstück in Scheiben.
- Belege den Toast mit den Gurkenscheiben und klappe die beiden Hälften mit der bestrichenen Seite aufeinander.
- Schneide die beiden unteren Ecken für die Flügel schräg ab.
- Gib zwei Gurkenscheiben als Augen auf den Toast.
- Schneide aus der Paprika einen dreieckigen Schnabel und leg die Rosinen als Pupillen auf die Gurken.



Krabbe:

- Schneide einen Apfel in zwei Hälften und entferne den Stiel und das Kernhaus. Lass dir beim Schneiden von einem Erwachsenen helfen.
- Viertel die eine Hälfte des Apfels und schneide aus jedem Viertel noch einmal 5 Schnitten heraus, sodass du 10 Apfelschnitzen erhältst.
- Schneide in das Fruchtfleisch zweier Schnitzen Zacken.
- Ordne die Beine und die Scheren der Krabbe auf einem Teller an. Bohre kleine Löcher in die Schale der Apfelhälfte und lege die Rosinen als Augen hinein.

Lecker!

