



Lustige Osterleckereien herstellen: Käseküken



Zutaten

- 15 gramm Henri Willig Bio-Trüffel
- 15 gramm Henri Willig Bio-Trikot
- 12.5 gramm Ananas in kleine Stücke geschnitten
- 62.5 gramm Mascarpone
- 0.25 karotte (kleine Stücke für die Dekoration benötigt)
- pfefferkörner oder Mohnsamen für die Augen

Vorbereitung

Unglaublich lustig auf Ihrer Käseplatte und beim Osterbrunch: Osterküken!

Den Mascarpone mit der Ananas und dem Trüffelkäse mischen und die Mischung mindestens 2 Stunden lang abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

Den Trüffelkäse in eine Schüssel geben. Aus der Masse Kugeln formen und diese nacheinander durch den Käse rollen.

Aus der Karotte Schnäbel und Füße schneiden und aus den Pfefferkörnern Augen machen.

Ein Toastbrot mit Henri-Willig-Käse-Dip bestreichen und das Küken darauf setzen. Beachten Sie, dass die Pfefferkörner vor dem Verzehr der Käseküken entfernt werden müssen. Für Gäste servieren? Sie können die Augen auch z.B. aus Sesamkörnern oder getrockneten Seetangstücken machen.

Wir finden das super kreativ, vielen Dank an @smullenmetloes!