



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

Eine fröhliche Osterfreude für kleine Käseliebhaber

Sind Sie auf der Suche nach einer süßen und leckeren Osterleckerei? Die auch den Kleinen zu Ostern viel Spaß macht? Dann sind diese Osterküken genau das Richtige für Sie! Mit diesem niedlichen Kükenrezept machen Sie Ihren Osterbrunch zu einem echten Fest. Und sie sind auch noch super einfach zu machen!

Vorbereitung

- 1: Die Mascarpone mit der gehackten Ananas und dem geriebenen Trüffelkäse in einer Schüssel verrühren. Die Mischung mindestens 2 Stunden lang abgedeckt in den Kühlschrank stellen, damit sie fest wird.
- 2: Eine Schüssel mit geriebenem Jersey-Käse füllen. Aus der Mascarpone-Masse kleine Kugeln formen und diese nacheinander durch den Jersey-Käse rollen, bis sie vollständig bedeckt sind.
- 3: Für den Schnabel und die Füße schneiden Sie kleine Dreiecke aus einer Karotte. Drücken Sie diese vorsichtig in den Boden und die Vorderseite der Käseküken.
- 4: Für die Augen können Sie schwarze Pfefferkörner, Mohnsamen oder Seetang verwenden. Achten Sie darauf, die Pfefferkörner zu entfernen, bevor Sie die Käseküken essen.
- 5: Bestreichen Sie ein Toastbrot mit Henri Willig Käsedip und legen Sie das Käseküken darauf. Servieren Sie die Osterleckereien auf einer hübschen Platte oder einem Holzbrett.

Tipp: Wollen Sie diese Käseküken gemeinsam mit Kindern herstellen? Dann legen Sie alles in Schalen bereit und lassen Sie jeden sein eigenes Küken machen. Sie werden dann stolz ihre eigene Köstlichkeit auf den Tisch stellen!

Machen Sie sich an die Arbeit mit den Käseküken!

Diese Osterküken sind nicht nur ein Genuss für die Augen, sondern auch für den Gaumen. Die Kombination aus cremigem Mascarpone, der Frische der Ananas und dem würzigen Trüffelkäse macht diese Osterleckerei einzigartig. Perfekt für Ihre Osterfeier oder Ihren Osterbrunch. Seien Sie kreativ mit den Augen und überraschen Sie Ihre Gäste mit dieser süßen und köstlichen Leckerei. Danke, @smullenmetloes, für diese tolle Idee!