



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

Zubereitungsmethode Osterleckerei: Käseküken

Sind Sie auf der Suche nach einer süßen und leckeren Osterleckerei? Dann sind diese Osterküken genau das Richtige für Sie! Diese niedlichen Küken machen nicht nur auf der Käseplatte Spaß, sondern sind auch perfekt für einen festlichen Osterbrunch. Das Rezept ist einfach und kreativ. Sie mischen Mascarpone mit Ananas und Trüffelkäse, formen kleine Küken und rollen sie in Jersey-Käse. Fügen Sie einen Karottenschnabel, Füße und Pfefferkörner hinzu. Auf Toast mit Henri Willig Käsedip servieren und diese köstliche Osterüberraschung genießen. Vielen Dank an @smullenmetloes für diese tolle Kreation!

Vorbereitung

- 1: Den Mascarpone mit der Ananas und dem Trüffelkäse mischen und die Mischung mindestens 2 Stunden lang abgedeckt in den Kühlschrank stellen.
- 2: Den Jersey-Käse in eine Schüssel geben. Aus der Masse Kugeln formen und diese nacheinander durch den Käse rollen.
- 3: Aus der Karotte einen Schnabel und Füße schneiden und aus den Pfefferkörnern Augen formen.
- 4: Bestreichen Sie ein Toastbrot mit Henri Willig Käsedip und legen Sie das Küken darauf. Hinweis: Entfernen Sie die Pfefferkörner, bevor Sie das Käseküken essen. Für Besucher servieren? Sie können die Augen auch z. B. aus Sesamkörnern oder getrockneten Seetangstücken machen.

Los geht's mit den Käseküken!

Diese Osterküken sind nicht nur ein Genuss für die Augen, sondern auch für den Gaumen. Perfekt für Ihre Osterparty oder Ihren Brunch. Seien Sie kreativ mit den kleinen Augen und überraschen Sie Ihre Gäste mit dieser süßen und köstlichen Leckerei. Danke, @smullenmetloes, für diese tolle Idee!