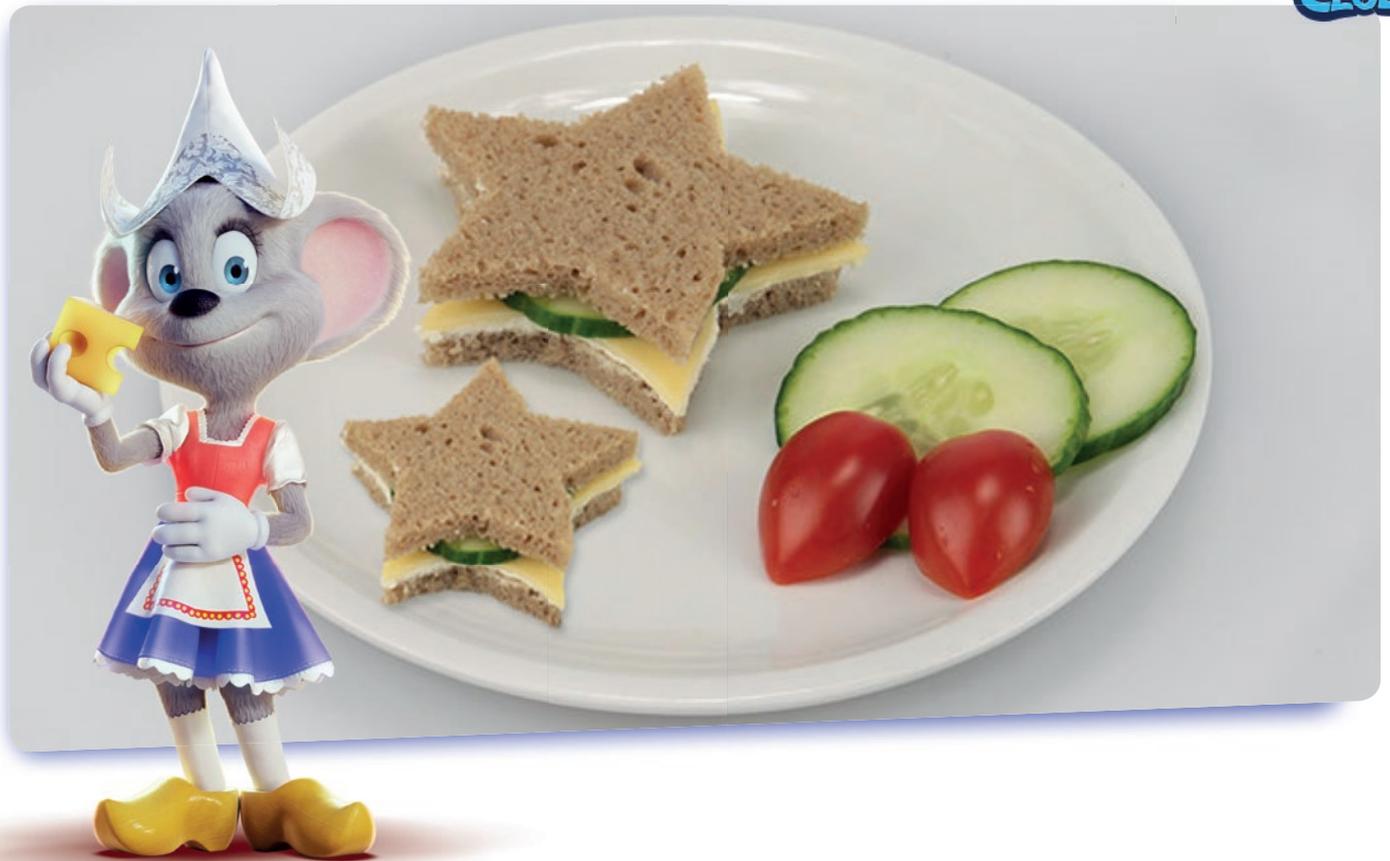


BROT MAL ANDERS



- 1 Ohne viel Aufwand kannst du die Brote für das Frühstück oder das Abendbrot lustig zubereiten. Belege dafür einfach die Brote so, wie du sie magst: mit Käse, Gurkenscheiben, Salatblättern oder Tomaten und klappe sie zu. Bestimmt hast du vom Plätzchenbacken noch ein paar hübsche Förmchen übrig, oder? Nimm diese und stich damit die Brote aus.

Jetzt bist du dran! Wie wäre es mit Brotschmetterlingen, Brotwolken oder Brotherzen?



KÄSE-WINDMÜHLEN



Das brauchst du:

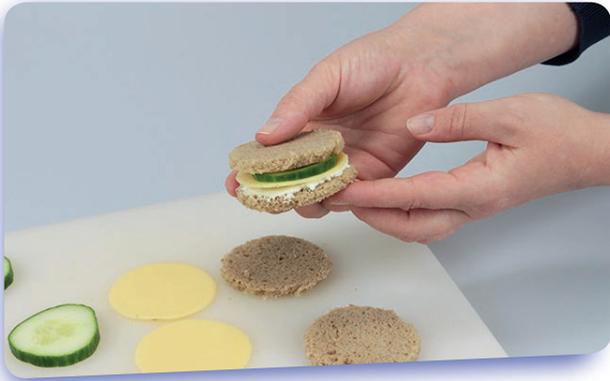
- ▶ einige Scheiben festes Brot, z. B. Pumpernickel
- ▶ eine Salatgurke
- ▶ ein paar Scheiben Käse
- ▶ einige Cocktailtomaten
- ▶ Frischkäse
- ▶ Zahnstocher



1

Schneide die Gurke in Scheiben. Stich dann mit einem Förmchen oder einem kleinen Glas Kreise aus dem Brot und dem Käse aus, die etwa so groß sind wie die Gurkenscheiben.





2

Nun baust du aus Brot, Gurke und Käse kleine Türmchen, die etwa 8-10 cm hoch sind. Beginne und ende mit einem Brotkreis.

Zwischen die Schichten streichst du immer etwas Frischkäse, damit sie besser zusammenhalten.

3

Schneide dann noch zwei rechteckige Stücke Brot aus, die du mit etwas Frischkäse oben als Dach aufstellst. Jetzt nimm dir für jeden Turm vier Scheiben Käse und rolle diese tütenförmig zusammen. Stecke sie mit den Enden auf einen Zahnstocher und setze davor noch eine halbe Cocktailtomate.



4

Wenn du jetzt den Zahnstocher vorsichtig in das obere Drittel deines Turms steckst, ist deine Käse-Windmühle schon fertig.

Sieht super aus, oder?

