



Kreative Käse-Brote

Snacks & Partyhits

ZUTATEN

ein Brot eurer Wahl
(unsere Empfehlung: ein
dunkles Mischbrot)

Für die Gestaltung:
eine Gurke
ein paar grüne und
schwarze Oliven
optional dunkle und helle
Weintrauben,
eine kleine Möhre
Heinrichsthaler Tilsiter
Scheiben
Butter oder Senf

ZUBEREITUNGS- ZEIT

10 min

SCHWIERIGKEITS- GRAD

Einfach

ZUBEREITUNG

Bereitet zwei dünne Scheiben Brot vor. Eine der beiden Scheiben muss halbiert werden.

Auf die ganze Brotscheibe streicht ihr Butter oder Senf. Am Brotrücken gestaltet ihr die Zähne für eure Kuh. Das geht am besten, wenn ihr mit Senf kleine Linien an den Rand „zeichnet“. Anschließend die Brotscheibe mit einer Scheibe Heinrichsthaler Tilsiter belegen und die Ränder großzügig abschneiden. Auch auf die halbierte Brotscheibe kommt eine halbe Scheibe Heinrichsthaler Tilsiter.

Die ganze Brotscheibe legt ihr nun mit der unteren Kante nach oben vor euch. Der Brotrücken mit den Zähnen muss am unteren Rand sein. Jetzt platziert ihr die halbe Brotscheibe mit der abgeschnittenen Kante an der Unterkante der ganzen Brotscheibe.

Für die Gestaltung braucht ihr jetzt drei dünne Gurkenscheiben, zwei kleine Möhrchen-Stücke, eine schwarze und eine grüne Olive oder Weintraube. Die Oliven bzw. Weintrauben schneidet ihr in dünne Ringe bzw. Scheiben.

Eine der Gurkenscheiben halbiert ihr, und platziert sie als „Ohren“ an der oberen halben Brotscheibe. In die Mitte der beiden Ohren kommen die Möhrchen-Stücke als Hörner.

Die zwei ganzen Gurkenscheiben legt ihr als Augen auf die obere Brotscheibe. Damit die Kuh aber auch richtig sehen kann, legt ihr auf die ganzen Gurkenscheiben jeweils einen grünen Olivenring und darauf wiederum das Ende einer schwarzen Olive. Und schon schaut euch die Kuh an. Für die Nasenlöcher der Kuh legt ihr ebenfalls einen grünen Olivenring ans linke und rechte Ende der großen, unteren Brotscheibe.

Wer keine Oliven mag, der verwendet einfach Weintrauben für Augen und Nasenlöcher.

*guten
appetit!*