



Lustige Osterleckereien herstellen: Käseküken



Zutaten

- 15 Gramm Henri Willig Bio-Trüffel
- 15 Gramm Henri Willig Koekaas 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

Suchst du nach einer niedlichen und leckeren Leckerei für Ostern? Machen Sie diese Osterküken! Sie sind einfach zuzubereiten und machen aus dem Osterbrunch ein Fest!

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 Mascarponemasse 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.

Warum sind Osterküken immer gelb?

Gelbe Küken sind das Symbol für Ostern, denn sie stehen für Frühling, Licht und neues Leben. Gelb ist außerdem eine fröhliche Farbe, die sofort ein Gefühl von Wärme und Sonnenschein hervorruft - genau das, was wir an Ostern feiern!

Tipp zum Servieren und Variieren:

Wollen Sie die Käseküken gemeinsam mit Kindern zubereiten? Dann stellen Sie alles in Schalen bereit und lassen Sie jeden sein eigenes Küken machen. So können sie stolz ihre eigene Leckerei auf den Tisch stellen!