

Osterküken



Zutaten

für 10 Stück

150 g Rübli Käse
250 g Bauern-Brot aufstrich
10 Knabbertaler
3 EL Heumilch
50 g gemahlene Mandeln
1 große Karotte
20 schwarze Pfefferkörner
Kresse zum Garnieren

Zubereitung

1. Zuerst den Rübli Käse fein reiben.
2. Nun den Bauern-Brot aufstrich mit der Milch cremig rühren, die gemahlene Mandeln dazugeben und vermischen.
3. Mit leicht feuchten Händen ca. 10 Bällchen aus der Käse-Mandel-Masse formen.
4. Die Bällchen in dem geriebenen Rübli Käse wenden.
5. Die Karotte schälen und der Länge nach in dünne Streifen schneiden.
6. Nun aus den Karottenstreifen Füße und Schnäbel schneiden.
7. Je ein Käsebällchen auf einen Knabbertaler setzen.
8. Mit den Füßen, Schnäbeln und den Pfefferkörnern als Augen dekorieren und mit Kresse garnieren.

Viel Spaß beim Nachmachen!