

Koalabärenflitzer



Zutaten á 20 Portionen:

- 20 Schokoriegel, z.B. Milky Way
- 100 Schokolinse(n) (bunte Smarties)
- 20 Keks(e) (Koalabären)
- n. B. Zuckerguss

Zubereitung

An die Schokoriegel werden die Smarties mithilfe von Zuckerguss angeklebt. Auf die Schokoriegel werden die Koalabären geklebt. An der Unterseite wird der Keks befestigt. Die Koalabärenflitzer sind fertig

Gurkenkrokodil



Zutaten á 1 Portion

- 1 Gurke(n)
- 1 Pck. [Cocktailtomaten](#)
- 1 Pck. Mozzarella, Mini
- 1 [Möhre\(n\)](#)

Zubereitung

Man benötigt Holzspieße bzw. Zahnstocher.

Die Gurke an der Unterseite der Länge nach etwas abschneiden, damit sie auf einem Teller oder Tablett gut liegt, ohne wegzurollen. Dieser Abschnitt kann für die Füße des Krokodils verwendet werden.

An der Vorderseite der Gurke einen ca. 5 cm Einschnitt machen und mit einem Messer oben und unten Zacken als Zähne einschneiden.

Dann auf die Oberseite der Gurke Spieße aufstecken, bis sie vollkommen bedeckt

ist. Auf jeden Spieß vorher eine Cocktailtomate und einen Mini Mozzarella stecken.
Über der Schnauze kommen 2 Spieße mit jeweils einer Mozarellakugel als Augen.

Schokokußtiere



Zutaten:

- Schokoküsse
- Heißes Wasser
- Puderzucker
- 1 Frühstücksbeutel

Material:

- dünner Karton
- Bleistift
- Schere
- Küchenmesser

Zubereitung:

Einen Topf oder eine Tasse mit heißem Wasser bereitstellen. Das Küchenmesser im heißen Wasser erwärmen und Schlitz an der Stelle in die Schokoküsse einschmelzen, wo wir später die Körperteile hineinstecken.

Zum Aufmalen der Gesichter wird Zuckerguss benötigt. Dabei richtet sich die Menge des Zuckergusses nach der Anzahl der gewünschten Schokoküsse. Puderzucker und etwas Wasser in eine Schüssel geben und so lange verrühren, bis eine glatte Masse ohne Klümpchen entsteht.

Den fertigen Zuckerguss in einen Frühstücksbeutel füllen. Beim Frühstücksbeutel einen winzigen Zipfel von der Ecke abschneiden, sodass ein sehr kleines Loch entsteht. Damit können die Schokoküsse nun bemalt werden. Zum Schluss werden aus dem Papier Ohren, Schnäbel etc. hergestellt und in die Schokoküsse hineingesteckt.

Fertig sind die Schokokusstiere!

Eier Eule:



Zutaten á 5 Portion:

- 5 Ei(er), (hart gekocht)
- 5 Oliven, (schwarz)
- 1 Karotte(n)
- 10 Blätter Basilikum
- 1 kleine Zwiebel(n)
- 4 EL Mayonnaise
- 2 TL Senf
- Salz

Zubereitung:

Zubereitung für 10 Eulen:

Hart gekochte Eier halbieren und jeweils das Eigelb herausnehmen und in eine Schüssel geben.

Zwiebel klein hacken.

Eigelbe mit einer Gabel zerdrücken. Zwiebeln, Mayonnaise und Senf zu den Eigelben geben, mit Salz würzen und alles verrühren.

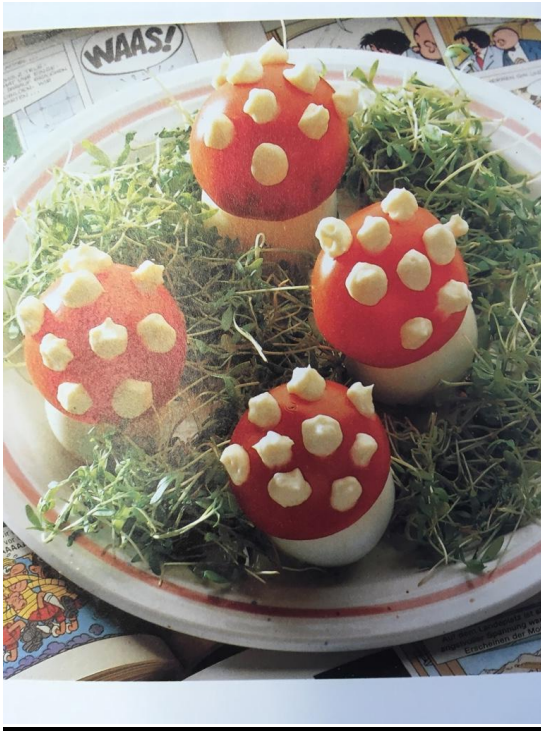
Eiweiß-Hälften auf einen Teller legen und mit der Garnierspritze die Eigelbmasse in die Eiweiß-Löcher füllen (das wird der Eulenbauch).

Jeweils ein halbes Basilikumblatt rechts und links neben den Eulenbauch legen (Eulenflügel).

Oliven entkernen und in Ringe schneiden und jeweils 2 Ringe als Augen über den Eulenbauch legen. Mit der Garnierspritze jeweils einen Klecks Eigelbmasse in die Oliven füllen und aus den restlichen Oliven kleine Punkte schneiden und als Pupille in die Augen legen.

Zuletzt aus den Möhren kleine Dreiecke schneiden und als Nase unter die Augen legen.

Fliegenpilz:



Zutaten pro Person:

- 1 hartgekochtes Ei
- ½ Tomate
- Mayonaise aus der Tube

Zubereitung:

Zuerst brauchen wir ein hart gekochtes Ei als Stängel. Von der unteren Rundung schneiden wir eine Kappe ab, damit das Ei stehen kann. Die Tomate wird nun halbiert und als Pilzkopf auf das Ei gesetzt. Durch beides stechen wir nun einen Zahnstocher zur Befestigung. Oben tupfen wir mit der Mayonnaise die Punkte auf die Tomate.

Obstigel:



<https://www.chefkoch.de/rezepte/2282331363989405/Obstigel.html>

Zutaten für 1 Portion

- 1 Birne(n)
- 30 Weintrauben
- 3 Heidelbeeren
- Zitronensaft

Zubereitung

Man braucht Zahnstocher.

An der vorderen Hälfte der Birne (die mit der Spitze) die Schale entfernen und mit Zitronensaft bestreichen, damit die Birne nicht braun wird.

An der 2. Hälfte der Birne werden nun Zahnstocher mit jeweils einer Traube festgesteckt, so dass der komplette hintere Teil der Birne bedeckt ist.
Zum Schluss die Heidelbeeren als Augen und Nase an der Birnenspitze befestigen. Gegebenenfalls nimmt man einen Zahnstocher zur Hilfe oder höhlt die Birne an der Stelle etwas aus, wo Augen und Nase befestigt werden.

