

## Lunch-Box

## Du benötigst folgende Zutaten und Hilfsmittel:

## Äffchen-Brötchen

Toastie Brötchen Zuckeraugen runde Cracker Aufstrich deiner Wahl z.B. Frischkäse Balsamico Creme 1 Topf Minze

- 1. Toastie Brötchen kurz im Toaster toasten und abkühlen lassen.
- 2. Dann mit dem Aufstrich deiner Wahl bestreichen oder belegen und die obere Brötchenhälfte auflegen.
- 3. Nun steckst du zwei runde Cracker als Ohren seitlich in das Brötchen.
- 4. Ein Cracker wird mit Frischkäse oder Butter als Gesicht auf die obere Toastiehälfte gelegt. Die Zuckeraugen ebenfalls bestreichen und auf das Brötchen kleben.
- 5. Mit dunkler Balsamico Creme kannst du das Äffchen nun noch mit Mund und Nasenlöchern verzieren.

## **Blumen-Brot**

**Toastie Brötchen** 

Aufstrich deiner Wahl z.B. Butter oder Frischkäse verschiedene Käsesorten (z.B. Ziegenkäse, Gouda, Cheddar etc.) runde Plätzchenausstecher und Blumenausstecher

- 1. Toastie Brötchen kurz im Toaster toasten und abkühlen lassen.
- 2. Dann eine Hälfte mit Aufstrich deiner Wahl bestreichen.
- 3. Nun die erste Käsescheibe in der Form des Toasties rund ausstechen oder ausschneiden und damit das Brötchen belegen.
- 4. Die nächste Käsescheibe in Blumenform ein wenig kleiner ausstechen und auf die untere runde Käsescheibe legen.
- 5. Zum Schluss einen noch kleineren Käsekreis ausstechen und oben drauf legen. Nun die zweite Brötchenhälfte ebenso belegen.

**Tipp**: besonders schön sieht deine Käseblume aus, wenn du unterschiedliche Käsesorten ausprobierst: gelben Gouda, weißen Ziegenkäse, orangenen Cheddar, Kräuterkäse etc....

Gusen Appesis!! ©