

Käseküken



So wirds gemacht

- 1 Frischkäse mit Currysauce und Honig in eine Schüssel geben. Den Feta zerbröseln und ebenfalls hinzufügen. Alles miteinander vermischen.
- 2 Geriebenen Cheddar auf einen Teller geben und mit einem Messer noch etwas zerkleinern.
- 3 Nun aus jeweils etwa einem Teelöffel Frischkäsemasse eine Kugel formen. Das geht besonders gut mit angefeuchteten Händen. Diese Kugel dann im Cheddar wälzen, bis sie komplett bedeckt ist und auf einem Cracker platzieren.
- 4 Jetzt aus der Karotte kleine Dreiecke für den Schnabel und die Füße schneiden und an die Frischkäsekugeln andrücken. Je zwei Pfefferkörner als Augen dazu und fertig sind die leckeren Küken.

Du brauchst

300 g Frischkäse
1 TL Currysauce
1 TL Honig, flüssig
50 g Feta
120 g geriebenen Cheddar
12 runde Cracker
1 Karotte
24 Pfefferkörner

Förderbereiche



Feinmotorik



Mengenverständnis

