



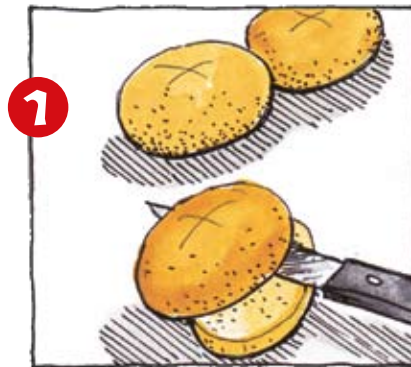
Benjamins Käse-Igel

Vorsicht, piekst! Aber lecker: Der Käseigel ist eine lustige Abwechslung zum belegten Brötchen.

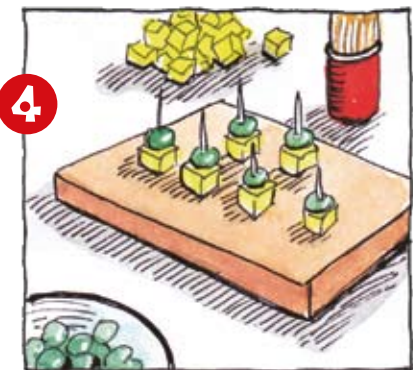
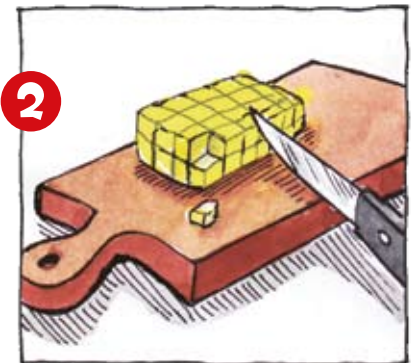
Was du brauchst:

- feste, bucklige Brötchen
- kleine Weintrauben
- Hartkäse (z.B. Emmentaler)
- Zahnstocher
- Karottenscheiben
- Messer
- Brettchen

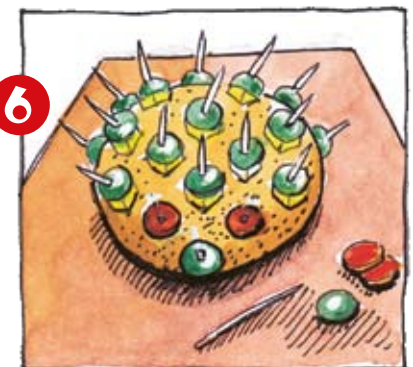
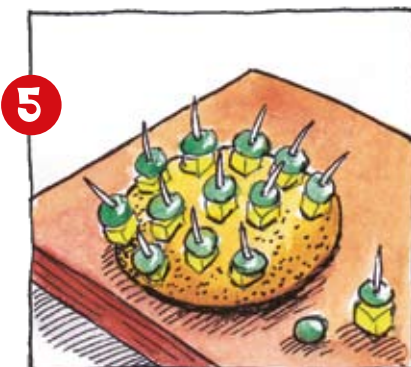
Guten Appetit! Die unteren Brötchenhälften kannst du mit Kräuterfrischkäse als Wiese um die Igel herum legen.



1. Schneide ein Brötchen auf. Der Deckel ist der Igel-Körper. **2.** Schneide den Käse in kleine Würfel.



3. Wasche die Trauben und zupfe sie von den Stielen. **4.** Spieße jeweils einen Käsewürfel und eine Weintraube auf einen Zahnstocher.



5. Stecke sie dicht an dicht in den Brötchendeckel als Igelstacheln. **6.** Karottenscheiben sind die Augen, eine Traube ist die Schnauze.

