

FRISCHKÄSEBÄLLCHEN IN KÜKENOPTIK



Süße kleine Küken aus Frischkäse und Mandeln. Ideal für das nächste Osterfest oder den Osterbrunch



Zubereitungszeit

15 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 10

KÜKEN

Mahle die Mandeln zusammen mit dem Kurkuma fein. Stich nun mit einem kleinen Eisportionierer oder mit einem Esslöffel Frischkäsebällchen ab und lege sie in die gelben Mandeln. Wälze den Frischkäse in den Mandeln, so dass eine Kugel entsteht. Schäle die Karotte und hoble ganz dünne Scheiben daraus, schneide den Schnabel, die Füße und bei Belieben auch den Kamm aus. Dekoriere die Küken mit Pfefferkörnern als Auge fertig. Stelle sie kalt.

Viel Spaß beim Nachmachen!

Eure Sally <3

KÜKEN:

- 100 g** Mandeln (gehäutet)
- ½ TL** Kurkuma (gemahlen)
- 200 g** Frischkäse (Doppelrahmstufe)
- 1** Karotte
- 20** ganze Pfefferkörner