

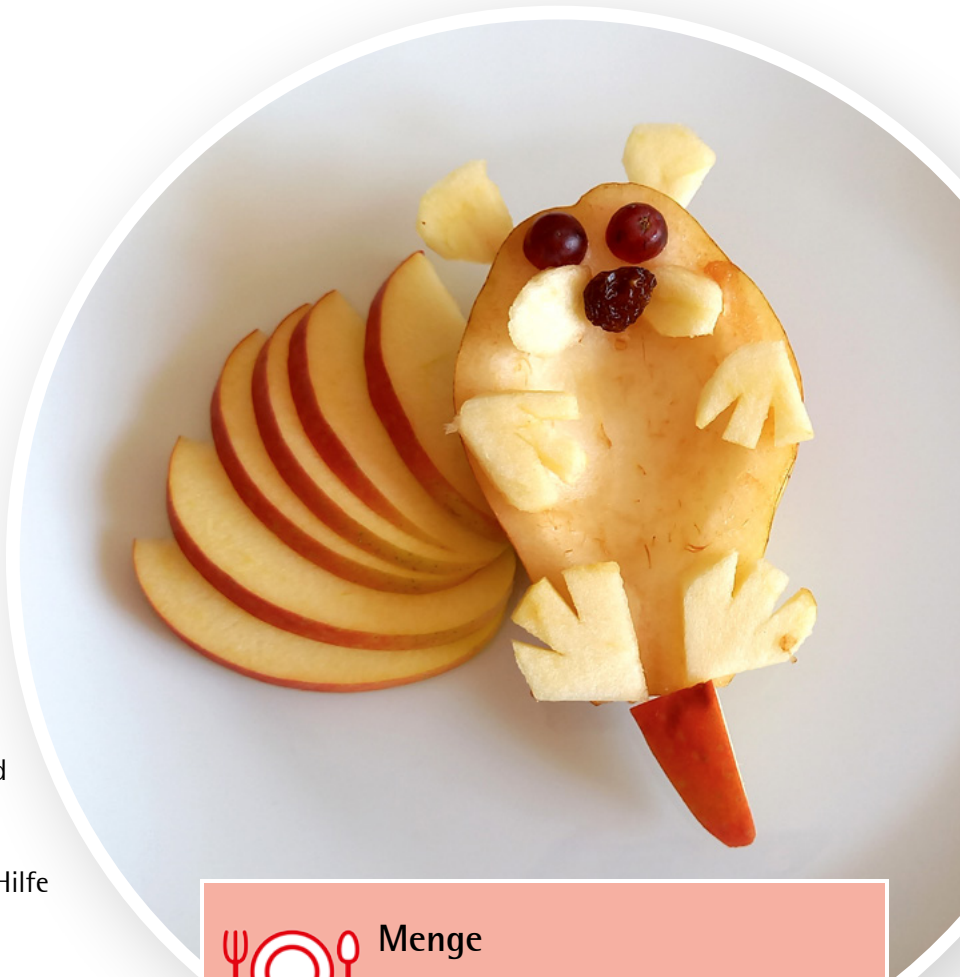
Obst-Otter



Zubereitung

- Das Obst gründlich waschen und abtupfen.
- Die Birne halbieren und den Stängel (falls vorhanden) entfernen.
- Das Kerngehäuse der Birne vorsichtig mit einem Teelöffel entfernen, so dass eine kleine Mulde entsteht.
- Den Apfel halbieren, das Kerngehäuse entfernen und in schmale Scheiben schneiden.
- Aus den Apfelscheiben die Ohren, Schnute und Pfoten und den Schwanz schneiden und auf der Birnenhälfte platzieren.
 - ▶ **Tipp:** Ohren und Schwanz können mit Hilfe von Zahnstochern befestigt werden.
- Eine halbierte Weintraube dient als Augen und eine Rosine als Nase.
- Die restlichen Apfelscheiben können als Deko dazu gelegt werden.
- Fertig ist der Obst-Otter.

Guten Appetit!



Menge

- für 2 Stück



Zutaten

- eine Birne
- ein Apfel
- zwei kleine Weintrauben
- zwei Rosinen
- Zahnstocher



Material

- Schneidebrett
- Messer
- Teelöffel



Alter

- ab 3 Jahren