

Puzzeln für die Pause

Mit Ausstechformen kannst du noch viel mehr anstellen, als nur Weihnachtsplätzchen zu backen. Probier doch mal, mit ihnen deine Pausenbrote zu verschönern. Schaffst du es, alle ausgestochenen Stücke neu einzupuzzeln? Bei diesem Rezept findet jedes Teil Verwendung. Und es macht doch viel mehr Spaß, etwas zu essen, das so gut aussieht. Da freut man sich gleich noch mehr auf die Pause!



Die berühmte Köchin Sarah Wiener denkt sich Rezepte aus, die jeder ganz leicht nachmachen kann.



Bunte Spieße

Du brauchst pro Spieß:

- 1–2 helle Trauben
- 2–3 dunkle Trauben
- ¼ Apfel
- 1 kleinen Holzspieß
- etwas Zitronensaft

1. Wasch die **Trauben** und das Stück **Apfel**, und trockne sie ab.
2. Schneid den Apfel in Scheiben.
3. Steck so viel Obst, wie du magst, nacheinander auf den **Holzspieß**.
4. Träufel zum Schluss ein bisschen **Zitronensaft** über den Apfel – dann wird er nicht braun.



Herzbrote

Du brauchst:

- 1 kleine Herz-Ausstechform
- 1 Scheibe Vollkornbrot
- 1 Scheibe Weizenbrot
- etwas Frischkäse
- 1 Scheibe Schnittkäse oder Wurst
- 1–2 Salatblätter

1. Stich mit der **Ausstechform** ein Herz aus beiden **Brotscheiben** aus. Am besten in der Mitte.
2. Puzzel nun das helle Herzchen in das dunkle Brot und umgekehrt.
3. Bestreich beide Brote vorsichtig mit etwas **Frischkäse**. Beleg die eine Scheibe mit **Käse, Wurst** oder einem anderen Aufschnitt, den du magst.
4. Wasch und trockne die **Salatblätter**, und leg sie auf das Brot.
5. Klapp die Stulle mit der zweiten Brotscheibe zu.

Gemüselollis

Du brauchst:

- 1 halbe Karotte
- 1 Stück Gurke
- 1 kleine Ausstechform

3. Stich mit einer kleinen **Ausstechform** ein Loch in die Mitte der Gurken- und Karottenscheiben.
4. Puzzel die ausgestochenen Gurkenstücke in die Löcher in den Karottenscheiben – und andersherum.

1. Wasch und schäl die **Karotte** und die **Gurke**.
2. Schneid beide in etwa einen halben Zentimeter dicke Scheiben.

