

Ein leckerer Schneemann zum Frühstück

Zutaten+ Materialien für 1 Portion:

- 3 Eier
- 1 Apfel oder 1 Brötchen (für die Grundlage)
- 1 Paprika
- 5 Stück Pfefferkörner
- 1 Möhre
- 1 Stäbchen ca.15cm
- Schneidbrett
- 1 Teller
- 1 Messer
- 1 Topf (zum Kochender Eier)
- Wasser



Schritt 1:

Wasser in den Topf füllen und zum Kochen bringen, bis es sprudelt. Dann die Eier vorsichtig hineingeben –zum Beispiel mit Hilfe eines Esslöffels. Die Eier müssen etwa 10min kochen und danach werden sie mit kaltem Wasser abgekühlt. Alternativ kann man auch gekochte Eier im Supermarkt kaufen.



Schritt 2:

Danach werden die Eier geschält. Dann machen wir das Gerüst des Schneemannes, damit er stabil steht. Dazu verwenden wir einen Teil eines Apfels und einen Stab, wie du es auf dem Bild sehen kannst. Man kann auch statt des Apfels ein Teil von dem Brötchen verwenden.



Schritt 3:

Spieße nun zuerst den Apfel und danach die Eier auf.



Schritt 4:

Schneide nun die Spitze von der Paprika ab. Das wird der Hut für deinen Schneemann.



Schritt 5:

Den Hut ganz oben an das letzte Ei befestigen.



Schritt 6:

Danach ein Stück von der Möhre und der Paprika abschneiden, das werden dann Nase und Mund.



Schritt 7:

Für die Knöpfe und Augen benutzt du die Pfefferkörner! Drücke diese leicht an, pass aber auf, dass das Ei nicht kaputt geht.



Schritt 8:

Schneide die Hände aus dem restlichen Paprika zu. Nun lass es dir schmecken, wer mag kann dazu eine Soße, Käse oder Brot essen.



Wir wünschen euch guten Appetit!