



## **Fun Food zu Weihnachten von süß bis herzhaft**



## **Sehen die nicht herrlich dusselig aus?**

Die Rentiere werden aus dicken Stixl gemacht, die man in geschmolzene Milkschokolade taucht. Von kleinen Salzbrezeln wird das Oberteil abgebrochen, so dass sie aussehen wie das Rentier-Geweih. Mit Schokolade festkleben. Dann rote Zuckerperlen (wahlweise auch kleine Smarties) als Nase und weiße Zuckerperlen als Augen auf den mit Schokolade überzogenen Stixl festkleben. Aus Dekorcrème einen kleinen Punkt aus dunkler Schokolade darauf setzen.





## **Rentiergesicht-Toast mit Erdnussbutter**

Für den Rentiergesicht-Tost zunächst eine Scheibe Toast anrösten. Darauf Erdnussbutter verstreichen. Aus Erdbeeren die rote Nase und die Ohren machen. Als Augen Heidelbeeren aufsetzen. Aus Streifen von Erdbeeren wird das Rentiergeweih. In manchen Ländern gibt es die Augen auch fertig zu kaufen.



## **SÜßER Weihnachtsbaum**

So wird das Weihnachtsfrühstück für die Kleinen zum Highlight:

2 Crêpes zu Dreiecken falten, mit Kiwischeiben bedecken und als Christbaumkugeln die roten Kerne von Granatäpfeln darauf vertellen. Zwei Apfelscheiben mit je der Hälfte einer dunklen Traube bilden die Augen. Ein Halbmond aus Apfel bildet den Mund (einen dünnen Rand der Apfelschale - hier grün - daran stehen lassen, dann sieht der Mund besonders schön aus.)





## **Weihnachtsbaum aus Rucola**

Eine tolle Vorspeise fürs Weihnachtsessen: Der Weihnachtsbaum aus Rucola mit Kirschtomaten als roten Christbaumkugeln. Die kleinen roten Kugeln sind Granatapfelkerne. Jetzt noch ein wenig Balsamico-Crème darüber - und fertig ist der Hingucker!



## **Lustige Schneemänner aus Marshmallows**

Diese Schneemänner sind nicht nur im wahrsten Sinne des Wortes süß, sondern machen auch gute Laune! So werden sie gemacht: 3 weiße Marshmallows mit Zahnstochern zusammen stecken. Danach dünne Stixi auseinander brechen und aus längeren Teilen die Arme, aus kürzeren Stixi-Teilen die Füße an die Marshmallow-Körper stecken. Aus roten süßen essbaren Gummischnüren die Schals binden. Dann mit Dekorcrème aus dunkler Schokolade Augenbrauen, Mund und Knöpfe aufmalen. Aus Dekorcrème in Orange die Schneemann-Nase aufmalen.



## **Badender Marshmallow-Schneemann**

Auch ein Schneemann badet gern: Besonders hübsch sehen die Marshmallow-Schneemänner als Dekoration in einer Tasse Cappuccino oder Kakao aus.





## Lustige Weihnachts-Pinguine

Niedlich aus und total einfach herzustellen: Weihnachtliche Pinguine aus Mozzarella und Oliven. So geht's: Zunächst eine Karotte schälen und runde Scheiben davon abschneiden. In jede Scheibe eine Kerbe schneiden. Das werden die Füße Die ausgeschnittenen Karotten-Kerben werden in je eine schwarze Olive gesteckt. Das werden die Schnäbel und Köpfe. Auf die Karotten-Füße je ein Bällchen Mini-Mozzarella setzen. eine Olive aufschneiden und z.z. mit eingekürzten Zahnstocher rechts und links am Mozzarella befestigen. Das sind die Flügel. Nun noch auf den Oliven-Kopf mit dem kleinen Karotten-Schnabel-Stück ein wenig Frischkäse geben und damit die abgeschnittenen spitzen von Spitzpaprika festkleben. Den fertigen Pinguin-Olivenkopf ebenfalls mit einem eingekürzten Zahnstocher am Mozzarella befestigen. Fertig!





## **Pancake-Weihnachtsmann**

Für den Pancake-Weihnachtsmann wird ein kleiner Pancakw auf einen Teller gelegt. Aus halberlerten Erdbeeren eine Weihnachtsmütze legen. Dann zwei Heidelbeeren als Augen darauf legen und frisch geschlagene Sahne so vertellen, dass sie Haare und Bart des Weihnachtsmanns bilden. Einen Klecks Sahne als Spitze der Weihnachtsmann-Erdbeer-Mütze platzieren.

Zum Schluss noch ein Stück Erdbeere als rote Nase des Weihnachtsmanns halb auf die Sahne legen.



## **Käsebrot Weihnachtseule**

Für dieses leckere, essbare Kunstwerk wird eine große Scheibe dunkles Brot so geschnitten und auf dem Teller angeordnet, dass es den Kopf, Bauch und die Flügel der Eule bildet. Auf dem Bauch der Eule körnigen Frischkäse verteilen, dabei am Rand ca. 1 cm frei lassen.

Danach aus Karottenscheiben die Füße der Eule legen. Eine halbierte kleine, orangefarbene Spitzpaprika bildet den Schnabel. Aus der Spitze einer roten Spitzpaprika und einem Apfelschnitt die Weihnachtsmütze gestalten. Die Augen bestehen aus Scheiben von grünen Oliven mit der Spitze von schwarzen Oliven.