

Birnenigel

Zutaten:

40 Weintrauben (ca. 50g)
1 mittlere Birne
2 Gewürznelken oder Rosinen
1 entsteinte schwarze Olive oder dunkle Traube für die Nase
Zahnstocher

Zubereitungszeit: ca. 30 min

Zubereitung:

Weintrauben und Birne waschen und trocken tupfen. Weintrauben einzeln auf Holzspieße stecken. Von der Birne ca. die Hälfte der Schale zur Spitze schälen. Birnenstiel auf ca. 1 cm kürzen.

Weintraubenspieße als "Stacheln" in die ungeschälte Birnenseite hineinstecken. Nelken als "Augen" einstecken und Olive auf den Birnenstiel als "Nase" stecken.

