



Leckerer Maus-Burger

Kunstvoll aufgetürmt

Das brauchst du für eine Person:

Für deinen ersten Versuch reichen folgende Zutaten:

- 3 runde Pumpernickelscheiben
- 2 Party-Cracker
- etwas Butter
- 1 dicke Scheibe milder Gouda
- 1 Stück Salatgurke
- 2 Radieschen
- 2 Pfefferkörner

Für fortgeschrittene „Turmbauer“:

- gelbe Paprikaschote in Ringe geschnitten
- 1 hart gekochtes Ei in Scheiben geschnitten
- 1 Tomate in Scheiben geschnitten

So wird es gemacht:

1 Die Pumpernickelscheiben bestreichst du mit Butter.



2 Aus der Käsescheibe stichst du einen Kreis mit etwa 5 cm Durchmesser aus und halbiert ihn. Du kannst zum Ausstechen ein Glas verwenden oder eine runde Ausstechform.

3 Das Gurkenstück wäschst du mit Wasser ab, schälst es und schneidest zwei dicke Scheiben ab.

4 Nun schichtest du abwechselnd Pumpernickelscheibe, Cracker, Käse, Gurke und wieder Pumpernickelscheibe aufeinander. Den Abschluss bildet eine Pumpernickelscheibe oder ein Stück Käse.

Lasse dir am Herd und Backofen oder beim Schneiden mit einem scharfen Messer von einem Erwachsenen helfen!

5 Für die kleine Radieschen-Maus wäschst du die Radieschen mit Wasser ab. Ein Radieschen schneidest du in Scheiben. Beim zweiten Radieschen (der Maus) lässt du etwas vom Grün der Blätter dran. Es dient als Schnäuzchen. Unten schneidest du eine Scheibe ab, sodass die Maus besser sitzen kann. Dann machst du mit dem Messer seitlich jeweils einen Schlitz und steckst zwei Radieschenscheiben als Ohren hinein. Für die Augen bohrst du zwei Löcher und drückst jeweils ein Pfefferkorn hinein. *wirths, LW*



Ein echter Hingucker ist dieser Maus-Burger. So hoch wie hier auf dem Foto musst du ihn allerdings nicht stapeln. Wichtig ist, dass er nicht umkippt! Zur Sicherheit kannst du deine Radieschen-Maus mit einem Zahnstocher auf dem Burger befestigen. Foto: Wirths