

Gurkenlollis

Zutaten

Gurke
Möhren (mittlere Größe)
Sticks aus Holz oder Plastik

Zubereitung

Die Gurke in Scheiben schneiden. Hübscher sehen die Lollis aus, wenn ihr die Gurke mit Schale in Scheiben schneidet, allerdings schmecken sie geschält besser. Dann stecht ihr mit einem Apfelausstecher das Innere der Gurkenscheiben aus. Die Möhren werden geschält und dann steckt ihr immer eine Gurkenscheibe auf die Möhre, soweit es geht und schneidet vor und hinter der Gurke die Möhre ab. Das Möhrenstück ist dann genauso breit wie die Gurkenscheibe. Dann steckt ihr noch von unten einen Holzspieß durch Gurke und Möhre und fertig ist der leckere Lolli!

Was brauchst du?

Apfelausstecher
Schäler
Messer und Brettchen

