



Ölz Hotel Toast als "Eule"

Perfekt für den nächsten Kindergeburtstag



1. Ölz Hotel Toast Scheiben toasten und nach Lust und Laune den ausstechen.
2. Wachteleier hart kochen und abkühlen lassen. In der Zwischenzeit Kirschtomaten in Scheiben schieben und Oliven halbieren.
3. Den Toast dekorieren bis es aussieht wie eine Eule.

Viel Spaß beim Nachmachen!

Zutaten

6 Scheiben Ölz Hotel Toast
4 Stk. Wachteleier
2 Stk. Oliven
4 Stk. Kirschtomaten
1 Stk. Fleischtomate
8 Stk. Nelken
8 Blatt Vogersalat
etwas Mayonnaise zum Verziern

Zubereitungszeit

5 min