



Ölz Vollkorn Soft Sandwich

Kindergeburtstag Sandwich-Platte



Zutaten

8 Scheiben Ölz Vollkorn Soft Sandwich

Für den Avocado-Aufstrich:

2 Avocados

2 EL Zitronensaft

Für die Blumen:

1 Maiskolben (gekocht)

2 Scheiben Putenschinken

2 Scheiben Gouda

1 Karotte

1/2 Salatgurke

Salz

Zubereitungszeit

60 min

Aus dem Ölz Vollkorn Soft Sandwich paarweise 16 kindgerechte Motive ausstechen.

Für den Aufstrich Avocados bis zum Kern einschneiden, Hälften verdrehen, abheben, Kern entfernen. Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale lösen, fein zerdrücken, mit Zitronensaft und Salz abschmecken.

Aufstrich auf 16 Sandwiches streichen, mit übrigen Sandwiches bedecken.

Für die Blumen vom Maiskolben 8 ca. 3 cm dicke Scheiben abschneiden. Schinkenscheiben übereinanderlegen, mit einem Ausstecher 4 Blumen (insgesamt 8 Stück) ausstechen, Maisscheiben mit je 1 Blume belegen. Mit einem kleinen Ausstecher 8 Scheiben aus dem Käse ausstechen und in die Mitte jeder Schinkenblume legen.

Karotte schälen und in Scheiben schneiden. Mit Ausstechformen aus Karotte, übrigem Käse und Gurke kindgerechte Motive ausstechen, Sandwiches damit dekorieren.

Für die Krokodile Gurke waschen, breite Längsstreifen abschneiden. Daraus Krokodile ausstechen, diese mit Augen aus Käse und einer Pupille aus Gurkenschale dekorieren.