

Eier-Schneemänner



Zutaten für 3 Stück



3 große
Eier



3 kleine
Eier



1
Karotte



3 Blatt
Petersilie glatt



15
Nelken

Zubereitung

Schritt 1: Eier hart kochen, abkühlen lassen und schälen. Bei allen Eiern am oberen sowie unteren Teil einen Teil abschneiden, damit sie einen besseren Stand haben.

Schritt 2: Karotte schälen und davon 3 große und 3 kleine Scheiben abschneiden.

Schritt 3: Mit Hilfe eines Holzspießes oder einer ungekochten Spathetti jeweils ein kleines auf ein großes Ei stecken.

Schritt 4: Auf das obere Ei erst eine große und dann eine kleine Karottenscheibe stecken, diese bilden den Hut. Für die Augen und Knöpfe Nelken (oder Pfefferkörner) stecken. Die Nase entsteht aus einem kleinen Stück Karotte. Die Petersilie waschen und mit dem Stengel in die Seite des Schneemannkörpers stecken - das ist der Besen.