

Birnenigel mit Weintrauben

Zutaten für 1 Birnenigel:

- 1 Birne
- 200 g Weintrauben
- Zahnstocher
- 2 Schokotröpfchen



Arbeitszeit:

ca. 15 Minuten

1. Wasche die Birne und trockne sie gut ab. Schneide die Schale am spitzen Ende ab. Tauche die Birne nun in etwas Zitronensaft - das verhindert, dass sie zu schnell braun wird.
2. Lege die Birne nun auf einem Teller. Wenn sie nicht stehen bleiben möchte, dann schneidest du sie an der Unterseite einfach etwas grade.
3. Wasche die Weintrauben ab und spieße sie auf Zahnstocher. Je nach Größe der Weintrauben kannst du auch pro Spießchen zwei Weintrauben verwenden.
4. Stecke die Weintraubenspießchen nun oberhalb des geschälten Bereiches auf die Birne. Das machst du solange, bis die gesamte Birne zum Igel geworden ist und überall Stacheln hat.
5. Nimm dir jetzt eine dunkle Weintraube, halbiere sie und höhle sie aus. Stecke sie als Nase auf das spitze Ende der Birne.
6. Nun musst du nur noch die beiden Schokotröpfchen als Augen platzieren und fertig ist dein Birnenigel mit Weintrauben.

In meiner kurzen **Videoanleitung** siehst du auch nochmal wie es geht und wie du den Birnenigel einfach in einen [Käseigel](#) verwandeln kannst:

#QMN_WB_VIDEO_CODE=65f5f8d9-04a3-4493-8fa7-f3b1c75bf210#



Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).