

Birnenigel mit Weintrauben



Zutaten für einen Birnenigel:

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

Arbeitszeit:

ca. 15 Minuten

Zuerst wascht ihr die Birne und trocknet sie gut ab. Dann schneidet ihr die Schale am spitzen Ende ab. Taucht die Birne nun in etwas Zitronensaft - das verhindert, dass sie zu schnell braun wird. Platziert die Birne nun auf einem Teller. Wenn sie nicht stehen bleiben möchte, dann schneidet ihr sie an der Unterseite einfach etwas grade.

Jetzt wascht ihr eure Weintrauben ab und spießt sie auf Zahnstocher. Je nach Größe der Weintrauben könnt ihr auch pro Spießchen zwei Weintrauben verwenden.

Steckt die Weintraubenspießchen nun oberhalb des geschälten Bereiches auf eure Birne. Das macht ihr solange, bis die gesamte Birne zum Igel geworden ist und überall Stacheln hat ;-)

Jetzt nehmt ihr euch eine dunkle Weintraube, halbiert sie und höhlt sie aus. Steckt sie dann als Nase auf das spitze Ende der Birne.

Nun müsst ihr nur noch die beiden Schokotröpfchen als Augen platzieren und fertig ist euer Birnenigel mit Weintrauben.

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

