Melonenhai

Zutaten für den Melonenhai:

- 1 große Melone
- etwas Frischkäse
- 1 Pflaume oder eine große dunkle Weintraube
- weiteres Obst nach Belieben zum Dekorieren
- eventuell Gummibärchen-Fische

Arbeitszeit: ca. 20 Minuten

Melonenhai Anleitung:

1. Am besten eignet sich für den Melonenhai eine große, längliche Wassermelone. Schneide zuerst ein Drittel von der Wassermelone ab. Schneide das Fruchtfleisch in mundgerechte Stücke.
2. Widme dich nun dem verbliebenen, größeren Melonenstück. Höhle es mit Hilfe eines Messers und eines großen Löffels aus. Schneide das Fruchtfleisch in mundgerechte Stückchen und stell es zur Seite.
3. Nimm dir ein spitzes Messer und schneide in das große, ausgehöhlte Melonenstück ein Maul mit spitzen Zähnen. Orientiere dich dabei an unserem Bild.
4. Stelle den leeren Melonenhai auf einen großen Teller oder in eine schöne flache Schüssel. Wenn er nicht richtig stehen bleiben möchte, dann schneidet ihr ihn an der Unterseite einfach vorsichtig grade.
5. Gib die mundgerecht-geschnittenen Melonenstückchen wieder in den Melonenhai.
6. Verteile als Augen verteilt ihr zwei kleine Frischkäsehäufchen auf der Oberseite des Melonenhais und platziere als Pupillen je eine Pflaumen- oder Weintraubenälfte auf dem Frischkäse. Alternativ nimmst du einfach unsere Augen-Food Pics und steckst sie hinein.

7. Fülle den Melonenhai noch weiter mit Obst deiner Wahl dekoriere ihn hübsch. Lustig ist es auch, wenn du kleine Gummibärfischchen in das Maul steckst.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.