



„Apfelfrosch“ (1Portion)

Zutaten: 1/2 grüner Apfel, 3 Weintrauben, 1 Marshmallow oder Frischkäse, Schokotöpfchen oder Rosinen

Einen Apfel halbieren und auf einen Teller legen.

Ca. 3-4cm vom vorderen/unteren Rand aus gesehen längs einen ca. 1cm breiten Schlitz in den Apfel schneiden (von links nach rechts über die gesamte vordere Apfelhälfte). Schon haben wir den Mund des Frosches.

Die Weintrauben halbieren und je eine Hälfte vorn als Füße an den Apfel legen. In jede Weintraube 2 Zacken einschneiden, das lässt den Fuß noch echter wirken.

Die restlichen Trauben auch halbieren und als Arme an die Seite des Apfels legen. An jede Seite kommen 2 halbe Weintrauben. Eine als Oberarm und eine als Unterarm. Auch in den "Unterarm" Zacken schneiden, so dass die Hände echter wirken.

Zum Schluss den Marshmallow einmal durchschneiden und je einen Schokotropfen als Pupille drauf setzen (durch das Durchschneiden des Marshmallows klebt dieser an der Innenseite und die Schokotropfen halten ohne dass man noch etwas fixieren muss). Beide Marshmallowhälften mit je einem Zahnstocher in die obere Apfelhälfte stecken. (Alternativ und gesünder kann man die Marshmallows durch einen kleinen Löffel Frischkäse ersetzen. Die Pupillen können auch mit Rosinen gemacht werden.