



DEKORATIVE
OSTERBRUNCH
IDEEN

BUFFET & BOUQUET

Gerade im Frühling ist ein **Bouquet aus Fruchtspießen** eine schöne und kreative Möglichkeit, Früchte zu präsentieren. Hierfür braucht es eine Vielzahl von **frischen Früchten**. Es lassen sich dafür beispielsweise Erdbeeren, Trauben, Melone, Mango, Ananas, Kiwi und Blaubeeren verwenden.

Die gewählten Früchte in mundgerechte Stücke schneiden. Größere Früchte lassen sich auch mithilfe spezieller **Ausstechformen** in Blütenform bringen.

Nun diese Stücke auf **Holzspieße** aufspießen. Dabei darauf achten, dass die Spieße lang genug sind, um den Früchten genügend Platz zu bieten und damit die Spieße nach dem Bestücken noch in die Vase passen.

Nun die Fruchtspieße in einem schönen Behälter oder einer **Vase** arrangieren. Als Ergänzung können zudem noch ein paar Stängel mit **Minz- oder Melissenblättern** als Pflanzengrün hinzugefügt werden.

Tipp: Als Variation lassen sich auch kleine „Setzlinge“ mit Zahnstochern auf Käsewürfel spießen.

Bitte planen Sie bei allen Deko-Ideen die **richtige Menge der benötigten Lebensmittel**. Um eine unnötige Verschwendung zu vermeiden, sollten diese im Rahmen des Frühstücks möglichst gänzlich verzehrt werden.



OBST & OSTERKORB

Auch ein **Osterkorb aus Früchten** ist eine schöne und frische Ergänzung für den Osterbrunch. Dafür braucht es zuerst eine große, reife **Melone**. Cantaloupe oder Wassermelone eignet sich gut für diese Dekoration.

Aus der Oberseite der Melone zwei Segmente so heraus-schneiden, dass in der Mitte noch ein **Streifen** - der spätere Henkel - stehen bleibt. Alternativ kann die Oberseite auch vollständig abgeschnitten und der Henkel am Ende mit Zahnstochern nachträglich befestigt werden.

Nun die Melone vorsichtig mit einem Löffel oder einem speziellen Kugelformer **aushöhlen**. Nicht zu viel Fruchtfleisch entfernen, damit der Korb stabil bleibt.

Das herausgenommene Fruchtfleisch in **kleine Bällchen** oder andere Formen schneiden. Den ausgehöhlten Korb mit den Melonenstücken füllen und nach Belieben um andere Fruchtstücke wie **Beeren** oder **Drachenfrucht** ergänzen. Zuletzt Minzblätter als Dekorationen hinzufügen.

Tipp: Für kleinere Körbchen lassen sich auch Zitrusfrüchte als Behälter verwenden. Diese Methode eignet sich gut zum Vorportionieren.



OSTEREIER & OSTERHASEN

Eine reizende, saisonale Machart von gefüllten Eier sind diese **gefüllten Osterhasen**. Das Rezept ergibt 12 Hasen.

Als erstes **6 Eier hart kochen**, pellen und der Länge nach halbieren. Das **Eigelb** vorsichtig aus dem Eiweiß herauslöfeln, in eine Schale geben und zerdrücken.

Zu dem Eigelb nun **60g griechischen Joghurt**, **2 TL groben Senf**, **1 TL Apfelessig** oder **Sojasoße** und einen **halben TL Knoblauchpulver** zugeben. Nach Geschmack salzen und dann alles glatt verrühren.

Die Masse anschließend mit einem Löffel oder einem Spritzbeutel wieder in die Vertiefung **im Eiweiß einfüllen**. Dabei möglichst glatt enden, damit das Gesicht noch Platz findet.

Nun fehlt nur noch die Dekoration. Für die Ohren lassen sich in Streifen geschnittene **Paprika** oder **Radieschenscheiben** verwenden, ebenso kleine Stücke davon für die Nase. Die Augen können aus **schwarzen Oliven** oder **Pfefferkörnern** gelegt werden. Den Abschluss machen dann Schnurrhaare aus **Schnittlauchstängeln**.

Tipp: Für eine pinke Farbvariation einfach ein Stück eingelegte rote Beete zu der Füllmasse geben.



KRABBELN KANAPEES

Im Frühjahr fängt es überall wieder an zu summen und brummen – so auch beim Osterbrunch. Aus **Gemüse, Obst** und **Knabberzeug** lässt sich nämlich eine tolle Vielzahl an **krabbelnden Kanapees** fertigen:

1. Zuerst gibt es nussige Schmetterlinge. Als Basis dienen etwa fingerlange Stücke **Selleriestangen**. Diese werden mit **Erdnussbutter** bestrichen. Zwei kleine **Salzbrezeln** werden in die Erdnussbutter gesteckt zu Flügeln. Nun fehlen nur noch die Augen – hierfür eignen sich beispielsweise **Pfefferkörner**.

2. Auf runden Crackern werden kleine Marienkäfer dekoriert. Dazu wird auf die **Cracker** ein Stück **Scheibenkäse** und ein Blatt **Basilikum** gelegt. Darauf zwei **Cherrytomaten**-Viertel und ein Stück **schwarze Olive** platzieren. Mit **Basalmicocreme** werden die Punkte aufgetupft.

3. Einige **Weintrauben** und ein **Holzspieß** werden im Nu zu einer kleinen Raupe. Als Kopf lässt sich auch eine Erdbeere oder ein Stück Käse nutzen.

4. Dekorierte Schnecken vervollständigen das tierische Krabbel-Sammelsorium. Auf einem **Gurkenstift** etwas **Frischkäse** verteilen. Dann eine **Cherrytomate** als Kopf an das eine Ende setzen, und an das andere Ende eine **Scheibe Gurke oder Tomate** als Schneckenhaus. Zwei **Schnittlauchstängel** am Kopf bilden die Fühler.

Tipp: Mit einem Lebensmittelstift sind die Augen besonders leicht und schnell gemacht. Für einen ulkigeren Look lassen sich auch Zuckeraugen aus der Backwarenabteilung im Supermarkt nutzen.



FRÜHLING & FRISCHKÄSE

Ein Highlight für jede Ostertafel sind diese kleinen **Sandwichtörtchen** mit Ei, Avocado und Frischkäse. Die Anleitung ergibt 4 Törtchen.

Dafür wird zuerst ein beliebiges Brot, z.B. ein **Weißbrot**, in etwa daumendicke Scheiben geschnitten. Aus diesen werden anschließend mit einer Ausstechform ca. **10 cm breite Kreise** ausgestochen - 4 Kreise je Törtchen.

Einer dieser Brotkreise wird nun als Basis genommen und mit einer Mischung aus **2 TL grobem Senf**, **2 EL Mayonnaise** und **2 Gewürzgurken** (à ca. 30 g) sowie Pfeffer nach Belieben bestrichen.

Darauf wieder eine Scheibe Brot legen sowie anschließend eine Schicht in Scheiben geschnittene **hartgekochte Eier**. Pro Törtchen wird etwa ein halbes Ei benötigt (macht 2 große Eier für dieses Rezept).

Dann wieder eine Scheibe Brot. Anschließend einige Scheiben **Avocado** - mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt - und zum Abschluss die letzte Scheibe Brot. Soweit die Schichten.

Nun werden die Törtchen rundum mit einer dünnen Schicht **Frischkäse** bestrichen. Seitlich in diese Schicht Stängel von **Kresse oder Schnittlauch** oder auch Rucolablätter drücken.

Oben auf das Törtchen Kräuter, Kerne und essbare Blüten streuen - und fertig ist die essbare Frühlingswiese.

Tipp: Die Törtchen am besten vor dem Dekorieren und auch vor dem Anschnitt kühl stellen - so lassen sie sich einfacher händeln.





VIEL
SPASS BEIM
ZUBEREITEN UND
EINE SCHÖNE
OSTERZEIT