

PASSWORT

LUPE

TEAM

LUPE
ERMITTELT

Rezept: Knusper-Spinnen

Zubereitung:

1. Bestreiche einen Cracker* mit Frischkäse.
2. Breche eine Salzstange in 4 kurze Stücke.
3. Drücke auf beiden Seiten vier Salzstangen in den Frischkäse. Das sind die Beine.
4. Lege einen zweiten Cracker* als Deckel auf den ersten.
5. Setze auf den oberen Cracker* 2 kleine Tupfer Frischkäse. Das sind die Augen.
6. Lege in die Frischkäse-Tupfer jeweils eine Rosine. Das sind die Pupillen.

Fertig ist deine Knusper-Spinne!

Du brauchst für 10 Knusper-Spinnen:

- 20 runde Cracker*
- 20 Salzstangen
- 50 g Frischkäse
- 20 Rosinen



*Cracker ist Englisch und bedeutet: Kekse. Man spricht es so: Kräcker. Cracker sind nicht süß, sondern salzig.