



Belle

Disney
PRINZESSIN

ZAUBERHAFFE ERDBEER-ROSEN

Eine Rose markiert den Beginn der Geschichte von Belle und dem Biest. Tauche in die Erzählung ein, indem du diese wunderschönen essbaren Rosen zubereitest.

Anleitung

1. Wasche die Erdbeeren in kaltem Wasser und tupfe sie mit einem Papiertuch trocken.
2. Schneide anschließend die Blätter der Erdbeeren ab.

Achte besonders auf das Messer, wenn du gemeinsam mit deiner kleinen Prinzessin oder deinem kleinen Prinzen kochst.
3. Drehe eine der Erdbeeren auf den Kopf. Erstelle eine äußere Reihe aus 4 „Rosenblättern“ um die Spitze herum, indem du die Beere an allen 4 Seiten etwa zu drei Vierteln einschneidest.
4. Halbiere eine zweite Erdbeere, um die Rose zu vervollständigen. Schneide dann eine der Hälften in mehrere dünne Scheiben. Stecke 3 oder 4 der Scheiben zwischen die Spitze und die äußeren „Blütenblätter“ der ersten Beere.
5. Wiederhole das mit den restlichen Erdbeeren. Bewahre die übrig gebliebenen Erdbeerstücke im Kühlschrank auf, um sie später als Snack zu genießen.
6. Gib einen Löffel Schlagsahne in vier kleine Schälchen. Lege die Erdbeer-Rosen darauf und serviere sie.

• Für 4 Personen •

Zutaten

8 große Erdbeeren

Schlagsahne

Tipp

Eine Erdbeer-Rose ist auch das perfekte Topping für eine Schüssel Joghurt.

