



HEXENBESEN AUS SALZSTANGEN UND KÄSE

Ob nun für die Walpurgisnacht, für Halloween oder für eine Zauberer- und Hexenparty – mit unseren kleinen Petronella Apfelmus-Hexenbesen zum Wegknabbern kann der Knabberspaß beginnen. Diese Hexenbesen sind blitzschnell gemacht, sehen super aus und schmecken auch noch salzig-käsigt-zauberhaft. Probier unser Hexenbesen-Rezept aus – du brauchst nur Salzstangen, Käse und Schnittlauch.



01



Schritt 1

Zuerst halbiert du die Käsescheiben. Dann legst du die halbierte Scheibe mit der langen Seite vor dich und schneidest mit einem Messer Streifen in den Käse. Achtung: Die Streifen nicht durch die ganze Scheibe schneiden, sondern nur etwa bis zur Hälfte. Die geschlossene Seite wird zum Aufrollen benötigt.

02



Schritt 2

Nun kommt der Besenstil. Dafür eine Salzstange auf deine geschnittene Käsescheibe legen. Die Salzstange sollte möglichst nur auf der geschlossenen Käsesseite liegen.

Für 10 Besen brauchst du:

- 5 Käsescheiben (möglichst ohne Löcher)
- 10 Salzstangen
- Schnittlauch

03



Schritt 3

Den Käse dann möglichst eng um die Salzstange rollen, so dass ein Besen entsteht.

04



Schritt 4

Jetzt einen Schnittlauchhalm um den Käse legen und vorsichtig mit einem Knoten verschließen. Sollte der Schnittlauchhalm mal reißen – kein Problem, nimm einfach einen neuen Halm. Die überstehenden Enden mit einer Schere abschneiden.

05



Schritt 5

Geschafft – nun auch die zweite Hälfte der Käsescheibe zum Besen rollen und schon kann die Hexenknabbererei serviert werden.

Buchtip

PETRONELLA APFELMUS Die Abenteuer der kleinen Apfelhexe



Rezept