



 Vorspeise	 15 Min
 Leicht	 15 Min

KIRI®-REZEPT

KLEINE KIRI® PIRATEN

Für 2 Erwachsene 🖐️ und 2 Kinder 🧒 braucht man:

6 Portionen Kiri®

3 Scheiben Schinken

1 Blätterteig, rechteckig, ausgerollt

1 Eigelb

- 🧒 Ihr Kind legt den Blätterteig auf eine Arbeitsfläche.
- 🖐️ Den Teig in 12 Quadrate schneiden, die ein wenig größer sind als eine Portion Kiri®; den Schinken in Quadrate schneiden, die gleich groß sind wie eine Portion Kiri®.
- 🧒 Der Junior Chefkoch belegt die Hälfte der Blätterteig-Quadrate mit einem Schinkenquadrat, dann mit einer Portion Kiri® und wieder einem Schinkenquadrat.
- 🖐️ Mit den übrig gebliebenen Blätterteig-Quadraten bedecken und die Ränder anpressen.
- 🧒 Ihr Kind kann die Oberfläche mit einer Mischung aus geschlagenem Eigelb und einem EL Wasser bestreichen.
- 🖐️ 10 bis 15 Minuten im auf 180°C vorgeheizten Ofen backen.

UNSER DEKO-TIPP

Das Kopftuch der Piraten aus einem Dreieck Schinken und die Augenklappe aus schwarzen Oliven formen. Das Gesicht wird aus weich gerührtem Kiri „aufgemalt“.