



### KIRI®-REZEPT

## MÖHREN-KIRI® HÄSCHEN-FLANS

Für 2 Erwachsene 🙌 und 2 Kinder 🙌 braucht man:

- |                   |            |
|-------------------|------------|
| 4 Portionen Kiri® | ½ TL Curry |
| 500 g Karotten    | Salz       |
| 3 Eier            | Pfeffer    |
| 2 EL Milch        |            |

- 🙌 Die Karotten schälen und in Stücke schneiden.
- 🙌 Die Karotten in kochendem Wasser 20 Minuten gar kochen.
- 🙌 Abtropfen und zu einem Brei mixen.
- 🙌 Ihr Kind gibt Milch, Eier und Curry zum Brei und salzt und pfeffert anschließend.
- 🙌 Die Mischung in einzelne Formen füllen, die Formen zu  $\frac{3}{4}$  füllen.
- 🙌 Der Junior Chefkoch legt die Hälfte einer Kiri® Portion vorsichtig in jede Backform.
- 🙌 Die Kiri® Portionen mit dem übrigen Viertel der Mischung bedecken.
- 🙌 Im auf 180° C vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten backen.

### UNSER-TIPP

Um die Häschen zu gestalten, zwei feine Karottenscheiben auf die halbierten Flans setzen. Die Augen werden aus Kiri-Kügelchen und einem Stückchen Olive kreiert.