

Rezept

# Knabberspinnen

Ein Rezept von Knabberspinnen, am 27.04.2024

## Zutaten

<b>100 g</b> Doppelrahmfrischkäse	Salz
Pfeffer	<b>40</b> runde Salzcracker
<b>40</b> Salzstangen	<b>40</b> Zuckeraugen
<b>100 g</b> Gouda (am Stück)	<b>20</b> Weintrauben
<b>20</b> Heidelbeeren	<b>20</b> Holzspieße

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 20 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 85 kcal, 4 g F, 3 g EW, 10 g KH

## Zubereitung

1. Den Frischkäse verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Jeweils 1 Cracker mit Frischkäse bestreichen. 2 Salzstangen jeweils in vier gleich große Stücke brechen. Vier Spinnenbeine auf jeder Seite in die Frischkäsemasse drücken und einen zweiten Cracker darauflegen. Die Zuckeraugen mit einem Tupfer Frischkäse oben auf der Spinne befestigen.
2. Den Gouda in kleine Würfel schneiden. Das Obst waschen und trocken tupfen. Die Spieße mit Obst und Gouda bestücken. Die Spinne oben aufstecken.