

## Gefülltes Ei-Küken

Zutaten:

- für jeden ein Ei
- Füllung für 5 Eier
  - 250 g Mayonnaise
  - 1 TL Senf
  - 1 Prise Salz + Zucker
  - 5 Tropfen Speiseöl



1. Eier hart kochen. Abschrecken, pellen und das obere 1/3 gerade abschneiden.
2. Eigelb vorsichtig aus dem Ei löffeln und mit allen Zutaten für die Füllung vermischen.
3. Eigelb-Mayonnaise-Creme in einen Spritzbeutel füllen und die Eier damit füllen, bis eine kleine Kugel oben drüber schaut.
4. Das obere 1/3 des Eiweißes wieder als „Mütze“ auf die Eigelb-Mayonnaise-Creme draufsetzen
5. Mit Pfefferkörner Augen dem Küken einsetzen. Aus Möhrenscheiben einen Schnabel und 2 kleine Watschelfüße schneiden.

Tipp: Restliche Masse kann man gut als Brotaufstrich essen.

Wer möchte kann auch das Eiweiß auch Zacken einschneiden, dann sieht es noch mehr nach Eierschale aus.

## Brunchideen:

Es ist Ostern – verwöhnt euch mit Dingen, die euch gut schmecken!

-leckere Säfte, frisches Obst, Pfannkuchen, Schokoladenkuchen, süße und salzige Muffins, Rührei,...

## Konfettikanone

Dazu brauchst du:

- Klopapierrolle
- Luftballon
- Klebeband
- Papierschnipsel
- Schere



1. Schneidet den Luftballon in der Hälfte durch und stülpe ihn dann über die Klopapierrolle. Klebe den Luftballon mit Klebeband fest.
2. Knote den Luftballon nun zu
3. Du kannst die Klopapierrolle auch bunt anmalen oder mit Sticker verschönern
4. Schneide buntes Papier/ Zeitung/ Zeitschriften in kleine Schnipsel
5. Jetzt kanns losgehen. Konfettikanone laden und ab geht's. Aber, deiner Mutter zu Liebe, nur draußen