

Frühstück bei Arielle - Bunte Mermaid-Toasts

VORBEREITEN

30
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Zutaten für 8 Toasts

Für die Mermaid-Toasts

2 Scheiben Toastbrot
Blattgold
1 Handvoll Dekoperlen
Lebensmittelfarbe (grün, blau, lila)
Algenpulver
Acaipulver
Essbarer Glitzer

Für die Dekosterne

1 Drachenfrucht
1/2 Avocado
Zuckerperlen

Für die Avocado-Toasts

2 Scheiben Toastbrot
1/2 Avocado
50 g Frischkäse
10 g Sesam
Salz, Pfeffer

Für die Bananen-Toasts

2 Scheiben Toastbrot
2 Bananen
50 g Erdnussbutter
1/2 Teelöffel Zimt

Für die Blaubeer-Toasts

2 Scheiben Toastbrot
100 g Blaubeeren
1 Prise(n) Zucker

Was wäre die Foodszene ohne Instagram? Nachdem das Einhorn nicht mehr wegzudenken ist, erobert die Meerjungfrau das Internet. Schöne Blau-, Lila- und Grüntöne vermischen sich mit etwas Glitzer, Gold und Sternchen auf einer Scheibe geröstetem Weißbrot und schon ist das hippe Mermaid-Toast vollbracht. Du färbst Frischkäse mit etwas Lebensmittelfarbe oder Algenpulver ein und verstreichst ihn über das Toast. Wenn du keine Lust auf Mermaid-Aufstrich hast, kannst du deine Toasts auch mit Erdnussbutter oder normalem Frischkäse bestreichen und hübsch verzieren.

- 1 -

Brotscheiben toasten und leicht auskühlen lassen.

- 2 -

Für die Mermaid-Toasts Frischkäse in eine Schüssel geben und ungleichmäßig mit ein paar Tropfen Lebensmittelfarbe beträufeln. Messer spiralförmig durch die Masse ziehen, um Frischkäse und Farbe leicht zu vermengen.

- 3 -

Für die Dekosterne Drachenfrucht schälen, in Scheiben schneiden und kleine Sternchen ausstechen. Aus einer halben Avocado ebenfalls kleine Sterne ausstechen.

- 4 -

Mermaid-Aufstrich auf Toastscheiben verteilen, dabei den Frischkäse in unterschiedliche Richtungen verstreichen, sodass ein schönes Muster entsteht. Toasts nach Belieben

Frühstück bei Arielle - Bunte Mermaid-Toasts

mit Dekosternen, Algen-, Acaipulver, Glitzer, Perlen und Blattgold verzieren.

- 5 -

Für die Avocado-Toasts Brotscheiben mit Frischkäse bestreichen, Avocado entkernen und eine Hälfte in Scheiben schneiden, auf dem Toast drapieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Sesam bestreuen und mit kleinen Avocado-Sternen dekorieren.

- 6 -

Für die Erdnuss-Bananen-Toasts Brotscheiben mit Erdnussbutter bestreichen, Bananen in Scheiben schneiden, auf den Toasts drapieren und mit Zimt bestreuen. Nach Belieben dekorieren.

- 7 -

Für die Blaubeer-Toasts Brotscheiben mit Frischkäse bestreichen, mit Blaubeeren toppen, mit etwas Zucker bestreuen und Frucht-Sternen dekorieren.