



Von **vallerie**
am 02.04.2009

"hab ich auf die schnelle für Euch als Anregung gemacht."

Wie hat's geschmeckt?

Bewerten Sie das Rezept anschließend auf <http://www.rezeptwiese.de> und/oder schreiben Sie einen Kommentar!

Ostertisch-Deko

Menüart: **Fingerfood**
Herkunft: **Deutschland**
Anlass: **Ostern**
Zubereitungsart: **Kalt zubereiten**

Schwierigkeitsgrad: **gelingt leicht**
Zeitaufwand: **bis 20 Min.**
Tags: **Ostern, Deko**

Zutaten für 0 Portion(en)

Teller oder Schale
Kressesamen ,
oder Kresse schon fertig gekauft
Zewa
Eierschalen
Dekomaterial
Blümchen
Moos

Zubereitung

Zewa auf einen Teller oder eine Schale legen.

In die Eierschalen auch kleine Stücke rupfen.

Gut mit Wasser besprühen dann schön dick den Kressesamen darauf

verstreuen, nochmals gut mit Wasser besprühen.

An eine warmen Ort stellen, nicht in die Sonne und immer gut feucht halten.

Ich habe auf den Teller das Moos und in die Eierschalen die Kresse.

In die Mitte ein Huhn und mit kleinen Eiern und Gänseblümchen ausdekoriert.

Am Ostersonntag dann noch die Grützeier und den Kuchen im Ei dazu.

Ich hoffe dies ist eine kleine Anregung für Euch und Ihr dann auch ein paar Dekotipps schreibt.