



Bings karottige Bagels



Was Sie brauchen:

- Rührschüssel
- Reibe
- Großer Löffel
- Brotmesser
- Sparschäler

Zutaten:

- Mini-Bagels

(normale Bagels gehen auch, aber wir finden, dass die kleinen perfekt in Kinderhände passen)

- Karotten
- Weichkäse



Bitte wägen Sie ab, bei welchen Schritten Ihr Bingster Ihnen helfen kann.

Anleitung:

Schritt 1. Schälen Sie die Karotten.

Schritt 2. Reiben Sie die Karotten in eine Rührschüssel. Wenn Ihr Bingster Ihnen dabei hilft, achten Sie darauf, wo er seine Finger hat.

Schritt 3. Stellen Sie eine kleine Menge der geriebenen Karotten zur Seite.

Schritt 4. Geben Sie einen großen Löffel Weichkäse zu den Karotten in die Schüssel.

Schritt 5. Mischen Sie die Karotten mit dem Weichkäse. Können Sie sehen, wie sich der Weichkäse verfärbt?



Schritt 6. Schneiden Sie die Bagels in Hälften.

Schritt 7. Streichen Sie die leckere Karotten-Weichkäsemischung auf die Bagelhälften.

Schritt 8. Streuen Sie etwas von den zur Seite gestellten Karottenschnipseln auf die fertigen Bagels.

Schritt 9. Guten Appetit!

**Karottige Bagels ...
das ist Bings Ding!**