

# Käse-Igel



## Zutaten für ein Stück:

1 frische ganze Ananas  
400 g Emmentaler am Stück

grüne und/oder schwarze  
Oliven ohne Stein

Salzbrezeln

Kaiserkirschen

Trauben

## Besondere Hilfsmittel:

Partysticker

1. Falls nötig den Boden  
von der Ananas flach  
schneiden, damit sie  
sicher steht.

2. Käse in gleichmäßige,  
nicht zu große Würfel  
schneiden. Je ein  
Käsestück mit einer Olive,  
Kirsche oder Traube auf  
einen Partystick stecken.  
Die Sticks in gefälligem  
Abstand in die Ananas  
stecken. Nach Wahl die  
Olivensticks mit Salz-  
brezeln behängen.

## Hinweise:

In der 50er Jahren bis  
hinein in die 80er Jahre  
durfte ein Käse-Igel auf  
einem Buffet nicht fehlen.

Anstelle der Kaiserkirschen  
verwendete man im  
Original Maraschino-  
Kirschen. Die sind aber  
nicht jedermanns Ge-  
schmack.

## Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 15  
min, Partygerichte, kaltes  
Buffet, 50er Jahre, Nach-  
speisen, Obst, Käse,  
deutsch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 21.01.2023