

Und so geht's: Gourmelino an den Außenkanten mit einer Schere ausschneiden. Mund, Schnauze, Augen und Augenbrauen ebenso. Vorsicht! Achte drauf, dass das Gourmelino-Gesicht beim Ausschneiden an den Ohren und am Hals mit dem restlichen Kürbis verbunden bleibt!

