

AUSGABE 15/2023

ESSEN & *Kochen*

# HALLOWEEN

TIPPS & TRICKS



33 REZEPTE FÜR  
KULINARISCHE  
ABENTEUER



Anzeigen- und Redaktionsschluss ist der 30. Oktober 2023

## der nächste ***Essen & Kochen***

erscheint am 03. November 2023

### **Impressum**

**Founder & Publisher:** Markus Elsässer

**Editor in Chief:** Sabine Elsässer (V.I.S.D.P.)

**Redaktion:** Christine Arnoldt

**Geschäftsführer:** Sabine Elsässer

**Verlag:** FUNDSCENE Media UG (haftungsbeschränkt)  
Blücherstr. 32 - DE-75177 Pforzheim

**Registergericht:** Amtsgericht Mannheim

**Registernummer:** HRB 726461

**Ust-Ident-Nummer:** DE309755082

**Tel.:** +49 (0)7231 - 6035228

**E-Mail:** [contact@thepublishergang.com](mailto:contact@thepublishergang.com)

Cover Image: ©

### **Anzeigenleitung**

Edeltraud Richter +49 (0)7231 - 7760106  
[contact@thepublishergang.com](mailto:contact@thepublishergang.com)

Die Inhalte des ESSEN & KOCHEN TIPPS UND TRICKS MAGAZINS sind urheberrechtlich geschützt, alle Rechte liegen beim Verlag FUNDSCENE Media UG (haftungsbeschränkt) Vervielfältigung oder Nachdruck bedarf der ausdrücklichen Genehmigung des Verlages.

Autoren und Interviewpartner sind im Sinne des Presserechts selbst für Ihre Aussagen und Empfehlungen verantwortlich. Die Aussagen von Autoren und Interviewpartnern spiegeln nicht unbedingt die Meinung der Redaktion oder des Verlags wider.

Edition Rezepte 15/2023

# FROM THE EDITOR

## Essen & Kochen Tipps und Tricks

### Das wöchentliche Kochmagazin für kulinarische Abenteuer

„Essen und Kochen Tipps und Tricks“ ist ein einzigartiges Kochmagazin, das wöchentlich neue und aufregende Rezepte aus der ganzen Welt präsentiert. Wenn du eine Leidenschaft für kulinarische Entdeckungen hast und gerne die Aromen fremder Kulturen in deiner Küche erleben möchtest, dann ist dieses Magazin genau das Richtige für dich!

Jede Ausgabe von „Essen und Kochen Tipps und Tricks“ nimmt dich mit auf eine Reise rund um den Globus und bietet dir eine vielfältige Auswahl an authentischen Gerichten, die von renommierten Köchen und leidenschaftlichen Food-Bloggern kreiert wurden. Von exotischen Gewürzen der indischen Küche über die frischen Aromen der mediterranen Gerichte bis hin zu den umami-reichen Spezialitäten aus Ostasien - unser Magazin deckt die ganze Bandbreite der internationalen Küche ab.

Unser talentiertes Team von Autoren und Redakteuren sammelt und präsentiert die besten Rezepte, die von traditionellen Familienrezepten bis hin zu modernen Interpretationen reichen. Jedes Rezept wird sorgfältig getestet und mit Schritt-für-Schritt-Anleitungen sowie nützlichen Tipps und Tricks versehen, um sicherzustellen, dass auch Anfänger in der Küche ein erfolgreiches kulinarisches Erlebnis haben.

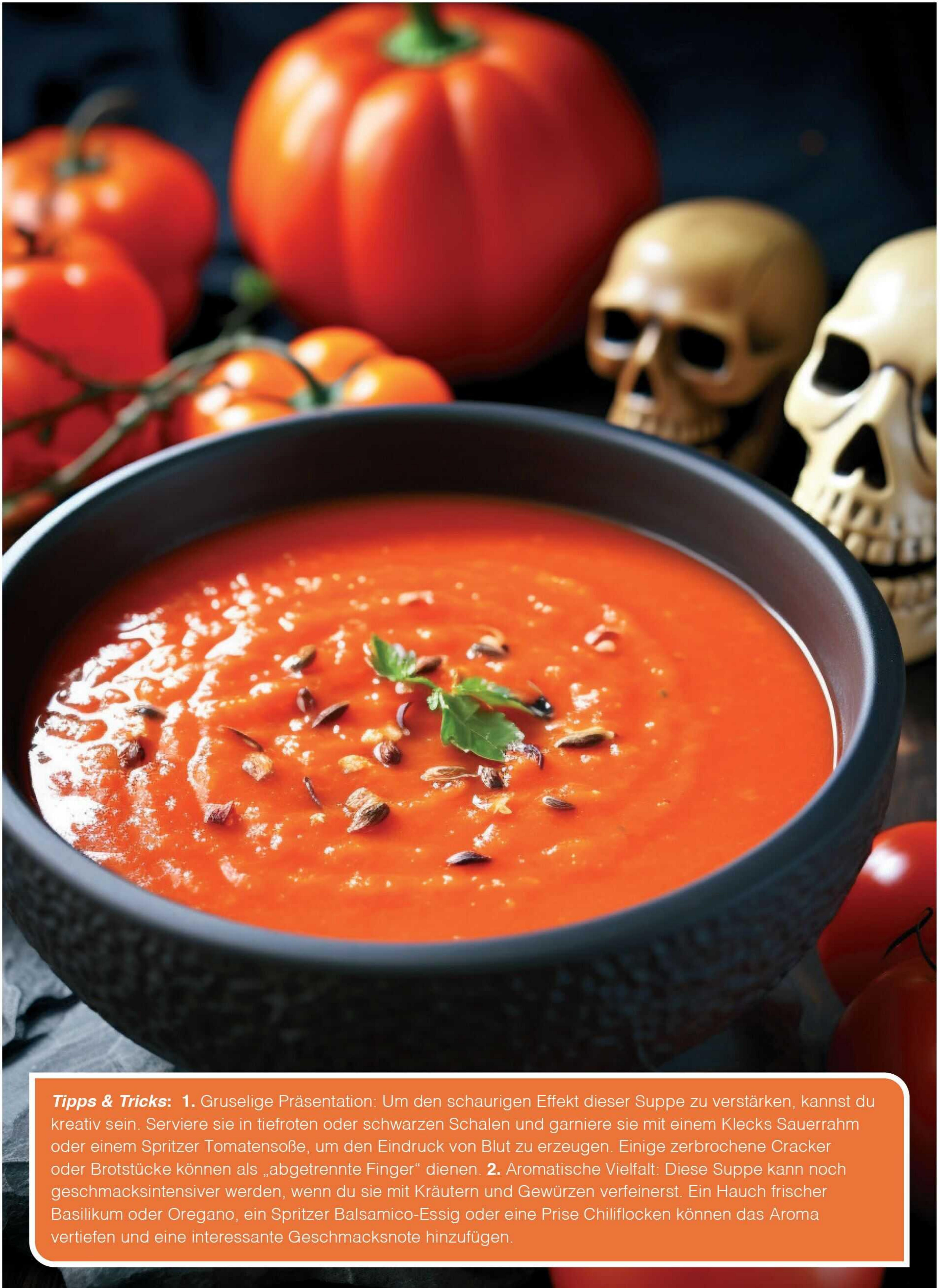
Zusätzlich zu den köstlichen Rezepten bietet „Essen und Kochen Tipps und Tricks“ auch faszinierende Hintergrundinformationen über die kulinarischen Traditionen und Essgewohnheiten verschiedener Länder. Wir stellen dir lokale Zutaten vor, geben Empfehlungen für die besten Märkte und Restaurants weltweit und teilen inspirierende Geschichten über die Menschen, die hinter den Gerichten stehen.

Egal, ob du nach neuen Ideen für das Abendessen suchst, deinen kulinarischen Horizont erweitern möchtest oder einfach nur Spaß am Kochen und Genießen hast - „Essen und Kochen Tipps und Tricks“ ist dein wöchentliches Ticket für eine unvergessliche kulinarische Reise um die Welt. Tauche ein in die Vielfalt der internationalen Küche und lass dich von den faszinierenden Aromen und Geschmäckern inspirieren!

**Viel Spass beim Kochen und Genießen!**

Markus Elsässer Founder & Publisher

**Ab sofort täglich neue Rezepte auf:**  
**[www.esSENundKOCHEN.com](http://www.esSENundKOCHEN.com)**



**Tipps & Tricks:** 1. Gruselige Präsentation: Um den schaurigen Effekt dieser Suppe zu verstärken, kannst du kreativ sein. Serviere sie in tiefroten oder schwarzen Schalen und garniere sie mit einem Klecks Sauerrahm oder einem Spritzer Tomatensoße, um den Eindruck von Blut zu erzeugen. Einige zerbrochene Cracker oder Brotstücke können als „abgetrennte Finger“ dienen. 2. Aromatische Vielfalt: Diese Suppe kann noch geschmacksintensiver werden, wenn du sie mit Kräutern und Gewürzen verfeinerst. Ein Hauch frischer Basilikum oder Oregano, ein Spritzer Balsamico-Essig oder eine Prise Chiliflocken können das Aroma vertiefen und eine interessante Geschmacksnote hinzufügen.

# VAMPIRTRANK TOMATESUPPE

**Zubereitungszeit:** ca. 45 Minuten - **Personen:** 4-8

---

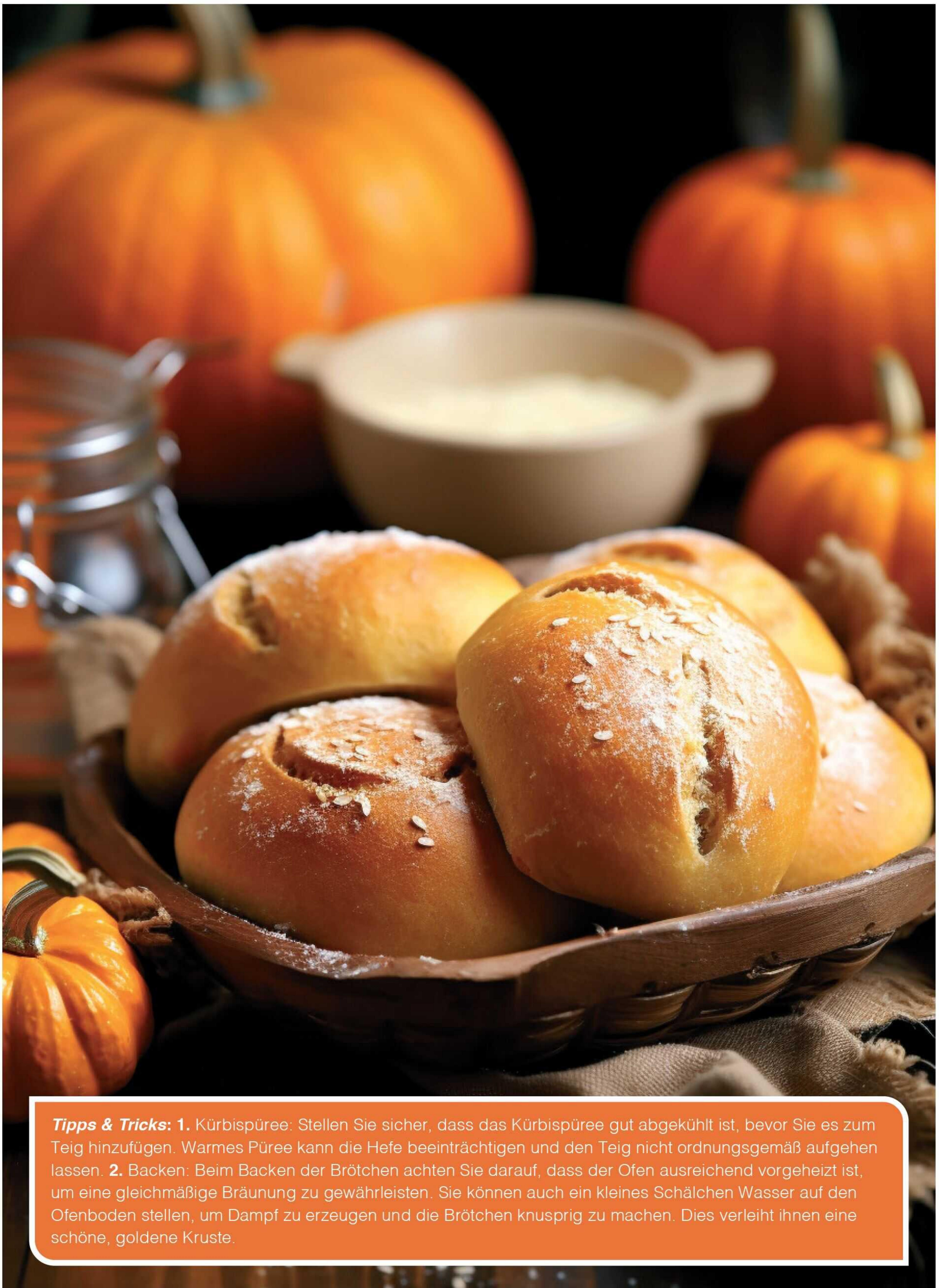
## ZUTATEN:

- 800 g Tomaten
- 2 Zwiebeln, gehackt
- 4 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 Liter Gemüsebrühe
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

## ZUBEREITUNG:

1. Die Tomaten in grobe Stücke schneiden und beiseite legen.
2. In einem großen Topf etwas Öl erhitzen und die gehackten Zwiebeln darin glasig dünsten. Den gehackten Knoblauch hinzufügen und für weitere 2 Minuten anschwitzen, bis er duftet.
3. Die Tomatenstücke in den Topf geben und kurz anbraten, bis sie weich werden.
4. Die Gemüsebrühe hinzufügen und alles zum Kochen bringen. Die Hitze reduzieren und die Suppe 30-35 Minuten köcheln lassen, bis die Tomaten vollständig zerfallen.
5. Die Suppe mit einem Pürierstab oder einem Mixer pürieren, bis sie glatt ist. Du kannst sie durch ein feines Sieb passieren, um sicherzustellen, dass keine Haut oder Kerne übrig bleiben.
6. Die pürierte Suppe zurück in den Topf geben und erneut erhitzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Serviere die Blutige Tomatensuppe in Schalen oder Tassen, idealerweise mit einem Schuss Sahne oder einem Klecks Sauerrahm als gruselige Note.

**GUTEN APPETIT!**



**Tipps & Tricks:** **1.** Kürbispüree: Stellen Sie sicher, dass das Kürbispüree gut abgekühlt ist, bevor Sie es zum Teig hinzufügen. Warmes Püree kann die Hefe beeinträchtigen und den Teig nicht ordnungsgemäß aufgehen lassen. **2.** Backen: Beim Backen der Brötchen achten Sie darauf, dass der Ofen ausreichend vorgeheizt ist, um eine gleichmäßige Bräunung zu gewährleisten. Sie können auch ein kleines Schälchen Wasser auf den Ofenboden stellen, um Dampf zu erzeugen und die Brötchen knusprig zu machen. Dies verleiht ihnen eine schöne, goldene Kruste.

# KÜRBISBRÖTCHEN

**Zubereitungszeit:** ca. 120 Minuten (inklusive Gehzeit Teig) - **Personen:** 4-8

## ZUTATEN:

- 250 g Kürbispüree
- 500 g Mehl
- 1 Päckchen Trockenhefe (ca. 7 g)
- 1 EL Zucker
- 1 TL Salz

## ZUBEREITUNG:

1. Beginnen Sie mit der Herstellung des Kürbispürees. Dazu Kürbisfleisch in Würfel schneiden und in Wasser weich kochen. Anschließend abgießen und pürieren. Lassen Sie das Püree abkühlen.
2. In einer großen Schüssel das Mehl mit der Trockenhefe vermengen. Fügen Sie den Zucker und das Salz hinzu.
3. Gießen Sie das Kürbispüree in die Mehlmischung. Beginnen Sie, die Zutaten zu einem Teig zu vermengen. Dies kann von Hand oder mit einem Küchenmixer erfolgen.
4. Kneten Sie den Teig auf einer leicht bemehlten Oberfläche etwa 10-15 Minuten lang, bis er geschmeidig und elastisch ist. Formen Sie den Teig zu einer Kugel.
5. Legen Sie den Teig zurück in die Schüssel, decken Sie ihn mit einem sauberen Küchentuch ab und lassen Sie ihn an einem warmen Ort etwa 1 Stunde lang ruhen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
6. Heizen Sie den Ofen auf 220 Grad Celsius vor.
7. Teilen Sie den Teig in 8 gleich große Stücke und formen Sie daraus Brötchen. Legen Sie die Brötchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech.
8. Geben Sie die Brötchen in den vorgeheizten Ofen und backen Sie sie etwa 20-25 Minuten lang, bis sie goldbraun und knusprig sind.
9. Lassen Sie die Kürbisbrötchen auf einem Rost abkühlen.

**GUTEN APPETIT!**



**Tipps & Tricks:** 1. Verwenden Sie gefrorene Weintrauben oder Blaubeeren, um die „Augen“ zuzubereiten. Dadurch bleiben die Augen im Getränk länger kühl und sehen noch gruseliger aus. 2. Sie können auch mit verschiedenen Limonadensorten experimentieren, um den Geschmack anzupassen. Zum Beispiel, Limonade mit Zitronen- oder Beerenaroma kann dem Punsch eine zusätzliche Geschmacksebene verleihen.

# AUGEN-PUNSCH

**Zubereitungszeit:** ca. 15 Minuten - **Personen:** 4-8

## ZUTATEN:

- 250 ml Himbeersirup
- 2 Liter Limonade
- 16 Lychees (aus der Dose), abgetropft

## ZUBEREITUNG:

1. Beginnen Sie damit, die Limonade in einen großen Krug zu gießen.
2. Fügen Sie den Himbeersirup hinzu und rühren Sie vorsichtig um, bis sich beides gut miteinander vermischt.
3. Lassen Sie die abgetropften Lychees vorsichtig auf ein sauberes Arbeitsbrett abtropfen.
4. Nehmen Sie jeweils eine Lychee und stecken Sie vorsichtig eine Weintraube oder eine Blaubeere in die Mitte der Lychee, um das „Auge“ zu formen.
5. Wiederholen Sie diesen Schritt, bis Sie genügend „Augen“ für alle Gläser haben.
6. Gießen Sie den Himbeersirup-Limonade-Mix in Gläser und fügen Sie jeweils ein oder zwei der „Augen“ hinzu.
7. Servieren Sie den gruseligen Augen-Punsch Ihren Gästen und genießen Sie Ihren Halloween-Drink!

**GUTEN APPETIT!**



**Tipps & Tricks:** **1.** Verwenden Sie hochwertigen Risottoreis: Um das beste Ergebnis zu erzielen, ist es wichtig, Risottoreis von guter Qualität zu verwenden, da er die Flüssigkeit effektiv aufnehmen kann, ohne zu verkochen. **2.** Geduld beim Rühren: Risotto erfordert Geduld. Stellen Sie sicher, dass Sie ständig rühren, während Sie die Gemüsebrühe nach und nach hinzufügen. Dies hilft, die Stärke aus dem Reis freizusetzen und eine cremige Konsistenz zu erhalten. Vermeiden Sie es, zu viel Brühe auf einmal hinzuzufügen.

# SCHWARZES RISOTTO

**Zubereitungszeit:** ca. 45 Minuten - **Personen:** 4-8

## ZUTATEN:

- 400 g Risottoreis
- 2 Beutel Tintenfischtinte (à 4 g)
- 500 g Muscheln (z.B. Venusmuscheln oder Miesmuscheln)
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 Liter Gemüsebrühe
- 120 ml trockener Weißwein
- 4 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Frische Petersilie, gehackt (zur Dekoration)

## ZUBEREITUNG:

1. Die Muscheln gründlich unter fließendem Wasser abspülen, um Sand und Schmutz zu entfernen. Offene oder beschädigte Muscheln aussortieren.
2. In einem großen Topf 2 EL Olivenöl erhitzen und die gehackte Zwiebel darin glasig dünsten. Den gehackten Knoblauch hinzufügen und für weitere 2 Minuten anschwitzen.
3. Den Risottoreis in den Topf geben und bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren anbraten, bis er leicht glasig wird.
4. Den Weißwein hinzufügen und unter Rühren einkochen lassen, bis der Wein größtenteils verdampft ist.
5. Die Tintenfischtinte in den Topf geben und gut mit dem Reis vermengen. Dies verleiht dem Risotto seine charakteristische schwarze Farbe.
6. Beginnen Sie nach und nach, die Gemüsebrühe hinzuzufügen. Fügen Sie immer nur so viel Brühe hinzu, dass der Reis gerade

bedeckt ist, und rühren Sie regelmäßig, bis die Brühe aufgenommen ist. Dies dauert etwa 18-20 Minuten, bis der Reis al dente ist.

7. Während das Risotto kocht, in einer separaten Pfanne 2 EL Olivenöl erhitzen und die Muscheln bei hoher Hitze anbraten, bis sie sich öffnen. Geschlossene Muscheln aussortieren.
8. Die geöffneten Muscheln aus den Schalen nehmen und beiseite stellen. Einige Muscheln in den Schalen als Dekoration aufbewahren.
9. Wenn das Risotto al dente ist, die Muscheln unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
10. Das schwarze Risotto auf Teller verteilen und mit den übrig gebliebenen Muscheln in den Schalen und gehackter frischer Petersilie garnieren.

**GUTEN APPETIT!**



**Tipps & Tricks:** 1. Verwenden Sie frische und feste Äpfel: Wählen Sie festfleischige Äpfel wie Granny Smith oder Gala, um sicherzustellen, dass sie die Schokolade und Mandeln gut aufnehmen können und fest bleiben. 2. Arbeiten Sie schnell: Sobald die Schokolade geschmolzen ist, arbeiten Sie zügig, um die Äpfel zu tauchen und die Mandel-“Zähne” zu platzieren, bevor die Schokolade zu schnell aushärtet. Sie können die geschmolzene Schokolade warm halten, indem Sie den Behälter über dem Wasserbad auf niedriger Hitze lassen.

# DRACULA-RISPENÄPFEL

**Zubereitungszeit:** ca. 20 Minuten - **Personen:** 4-8

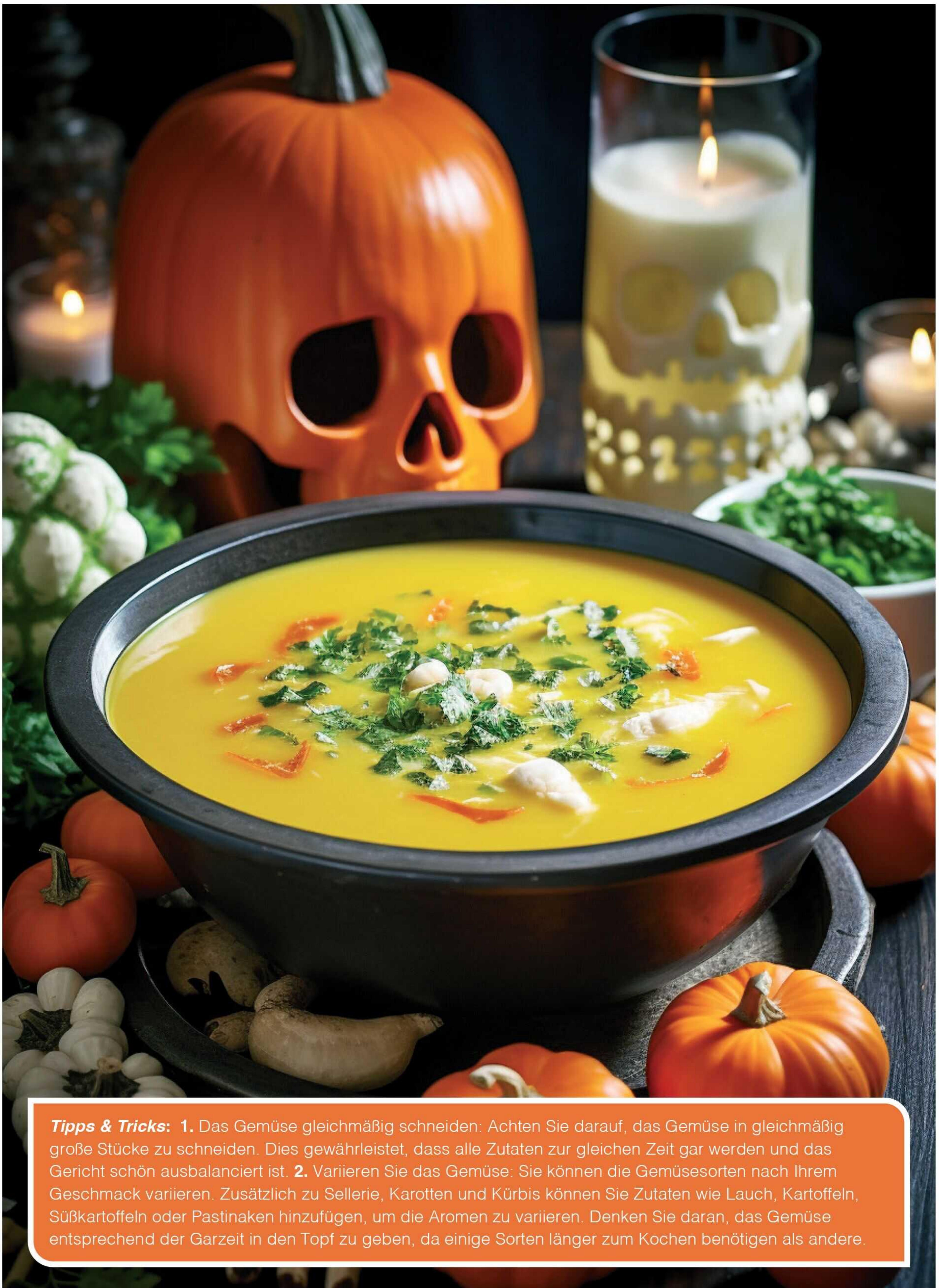
## ZUTATEN:

- 8 Äpfel
- 200 g dunkle Schokolade
- 100 g Mandeln, gehackt

## ZUBEREITUNG:

1. Die dunkle Schokolade in einem hitzebeständigen Behälter über einem Wasserbad schmelzen, bis sie flüssig ist.
2. Während die Schokolade schmilzt, können Sie die Äpfel vorbereiten. Spülen Sie die Äpfel gründlich ab und entfernen Sie den Stiel. An der Oberseite jedes Apfels mit einem Messer oder einem Apfelausstecher ein Loch machen, um Platz für die Mandel-“Zähne“ zu schaffen.
3. Tauchen Sie die Unterseite jedes Apfels in die geschmolzene Schokolade, so dass der „Kopf“ des Dracula entsteht.
4. Drücken Sie in das obere Loch der Äpfel gehackte Mandeln als „Zähne“ und lassen Sie die Schokolade fest werden.
5. Sie können weitere Akzente hinzufügen, indem Sie die Schokolade verwenden, um Augen und Mund auf die Äpfel zu zeichnen, um ihnen ein gruseliges Aussehen zu verleihen.
6. Stellen Sie die Dracula-Rispenäpfel in den Kühlschrank, bis die Schokolade vollständig ausgehärtet ist.

**GUTEN APPETIT!**



**Tipps & Tricks:** 1. Das Gemüse gleichmäßig schneiden: Achten Sie darauf, das Gemüse in gleichmäßig große Stücke zu schneiden. Dies gewährleistet, dass alle Zutaten zur gleichen Zeit gar werden und das Gericht schön ausbalanciert ist. 2. Variieren Sie das Gemüse: Sie können die Gemüsesorten nach Ihrem Geschmack variieren. Zusätzlich zu Sellerie, Karotten und Kürbis können Sie Zutaten wie Lauch, Kartoffeln, Süßkartoffeln oder Pastinaken hinzufügen, um die Aromen zu variieren. Denken Sie daran, das Gemüse entsprechend der Garzeit in den Topf zu geben, da einige Sorten länger zum Kochen benötigen als andere.

# KNOCHEN-GEMÜSE

**Zubereitungszeit:** ca. 35 Minuten - **Personen:** 4-8

## ZUTATEN:

- 500 g Sellerie
- 500 g Karotten
- 500 g Kürbis
- 2 Liter Gemüsebrühe
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

## ZUBEREITUNG:

1. Das Gemüse gründlich waschen, schälen und in kleine Stücke schneiden. Sellerie, Karotten und Kürbis eignen sich besonders gut für dieses Rezept, da sie eine angenehme herzhafte Note verleihen.
2. In einem großen Topf die Gemüsebrühe zum Kochen bringen. Stellen Sie sicher, dass der Topf groß genug ist, um das gesamte Gemüse aufzunehmen.
3. Das vorbereitete Gemüse in die kochende Brühe geben. Reduzieren Sie die Hitze auf mittlere Stufe und lassen Sie alles etwa 20-25 Minuten köcheln, bis das Gemüse weich ist.
4. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, je nach Geschmack. Sie können auch andere Gewürze oder Kräuter Ihrer Wahl hinzufügen, um den Geschmack zu variieren.
5. Servieren Sie das Knochen-Gemüse heiß als köstliche und nahrhafte Beilage oder Suppe. Dieses Gericht ist einfach zuzubereiten und perfekt, um an kalten Tagen Wärme und Komfort zu spenden.

**GUTEN APPETIT!**



**Tipps & Tricks:** 1. Kreatives Geister-Design: Beim Ausrollen der Pizzateige haben Sie die Möglichkeit, Ihre Geister in verschiedenen Formen und Größen zu gestalten. Je kreativer und unheimlicher, desto besser! Experimentieren Sie mit verschiedenen Gesichtsausdrücken und Körperformen, um einzigartige Geisterpizzen zu kreieren, die Ihre Gäste beeindrucken. 2. Augen und Münden nach Belieben: Verleihen Sie Ihren Geistern Charakter, indem Sie mit den Augen und Münden experimentieren. Verwenden Sie Mozzarella-Käse, um freundliche, gruselige oder verrückte Augen zu gestalten, und variieren Sie die Form der Oliven-Münden, um unterschiedliche Gesichtsausdrücke zu erzielen. Dies wird Ihre Geisterpizzen individuell und unterhaltsam gestalten.

# GEISTERPIZZA

**Zubereitungszeit:** ca. 25 Minuten - **Personen:** 4-8

## ZUTATEN:

- 2 Pizzateige (jeweils etwa 300 g)
- 1 Tasse Tomatensauce (ca. 240 ml)
- 400 g Mozzarella-Käse
- 1/2 Tasse schwarze Oliven (ca. 120 ml), entkernt und in dünne Scheiben geschnitten

## ZUBEREITUNG:

1. Heizen Sie Ihren Backofen gemäß den Anweisungen auf der Pizzateigverpackung vor.
2. Rollen Sie die beiden Pizzateige aus und formen Sie sie zu runden oder ovalen Geisterformen. Sie können dies ganz nach Ihren Vorlieben tun, um Gruselgeister zu gestalten.
3. Legen Sie die ausgerollten Teiggeister auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech.
4. Verteilen Sie großzügig Tomatensauce auf jedem Teiggeister, wobei Sie darauf achten, die Ränder frei zu lassen, um den „Kopf“ der Geister zu bilden.
5. Schneiden Sie den Mozzarella-Käse in dünne Streifen oder verwenden Sie Käsestücke, um die Augen der Geister zu gestalten. Drücken Sie sie leicht in die Mitte der Tomatensauce.
6. Verwenden Sie die geschnittenen schwarzen Oliven, um die Münster der Geister zu formen. Sie können Gruselgesichter oder einfach ein paar Streifen als Mäuler legen.
7. Backen Sie die Geisterpizzen gemäß den Anweisungen auf der Pizzateigverpackung oder bis der Teig goldbraun und der Käse geschmolzen und leicht gebräunt ist.
8. Nehmen Sie die Geisterpizza aus dem Ofen und lassen Sie sie kurz abkühlen, bevor Sie sie in Stücke schneiden und servieren.

**GUTEN APPETIT!**



**Tipps & Tricks:** 1. Kreatives Schnitzen: Beim Schneiden des Käse-Schädel kann es hilfreich sein, zuerst eine grobe Form zu schneiden und dann die Details zu verfeinern. Ein kleines Küchenmesser oder ein Schnitzmesser sind gute Werkzeuge für diese Aufgabe. 2. Variationen bei den Trauben: Um den Käse-Schädel noch gruseliger zu gestalten, können Sie Trauben mit verschiedenen Größen und Formen verwenden, um eine unheimliche Variation bei den Augen zu schaffen. Das verleiht dem Schädel eine noch ausgesfallenere Optik.

# KÄSE-SCHÄDEL

**Zubereitungszeit:** ca. 20 Minuten - **Personen:** 4-8

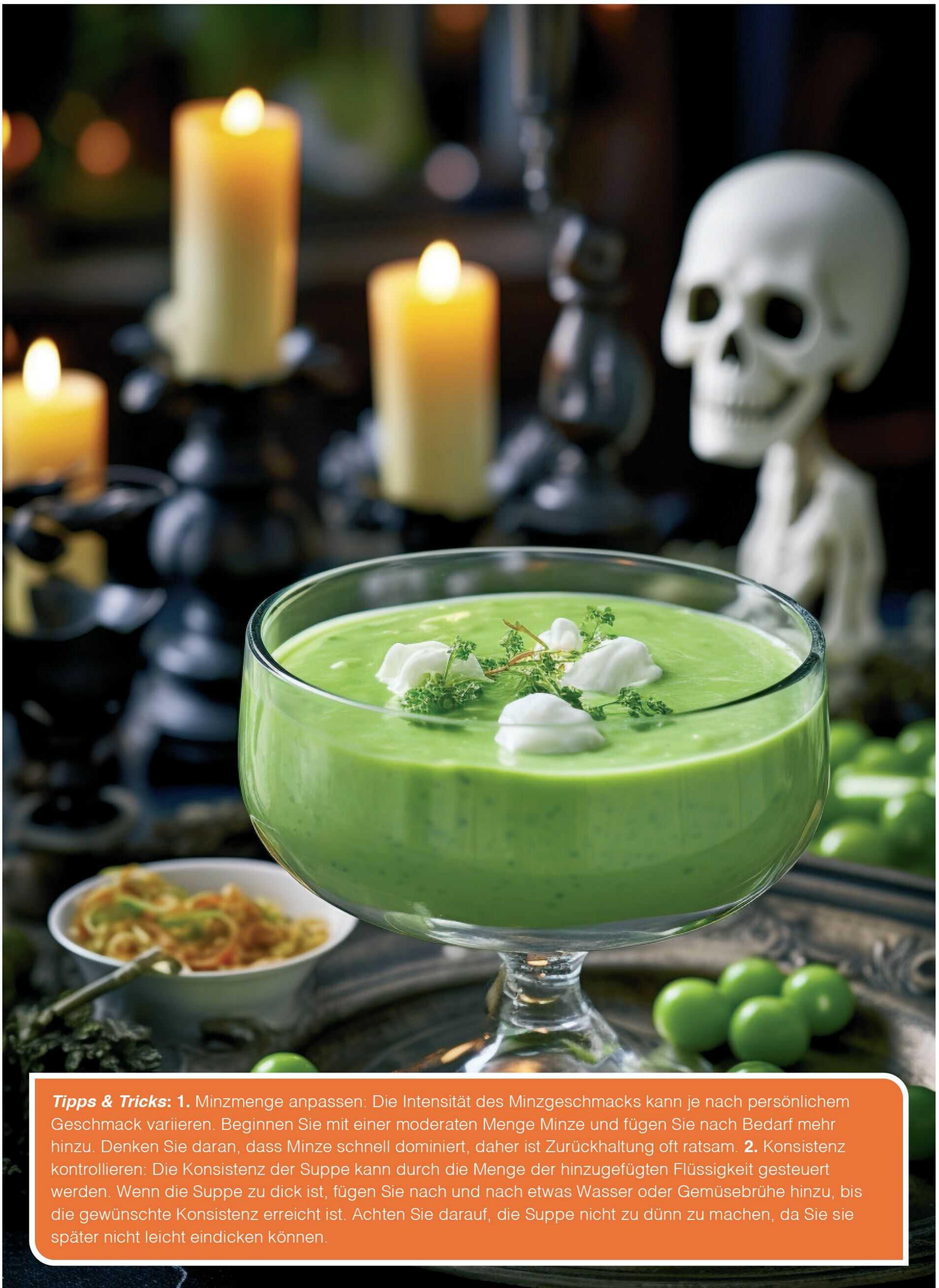
## ZUTATEN:

- 500 g Käse (z.B. Cheddar, Gouda oder Edamer)
- 200 g Cracker (z.B. Salzcracker oder Vollkorncracker)
- 200 g Trauben (roter und grüner Traubensorten)

## ZUBEREITUNG:

1. Beginnen Sie damit, den Käse in die Form eines Schädelns zu schneiden. Sie können dies freihand machen oder eine Schädel-Schablone verwenden, um die gewünschte Form zu erzielen.
2. Legen Sie den Käse-Schädel auf eine Servierplatte oder ein Tablett.
3. Ordnen Sie die Cracker um den Käse-Schädel herum an, um den Eindruck von Knochen zu erwecken. Sie können die Cracker auch leicht brechen, um sie kreativ anzuordnen.
4. Waschen und trocknen Sie die Trauben gründlich. Verwenden Sie sie, um die Augen des Schädelns zu gestalten, indem Sie sie auf den Käse setzen.
5. Optional: Sie können weitere dekorative Elemente hinzufügen, wie beispielsweise Petersiliensträußchen oder Kräuter, um den Käse-Schädel zu verzieren.
6. Servieren Sie den Käse-Schädel als Grusel-Snack oder Vorspeise auf Ihrer Halloween-Party oder zu anderen festlichen Anlässen.

**GUTEN APPETIT!**



**Tipps & Tricks:** **1.** Minzmenge anpassen: Die Intensität des Minzgeschmacks kann je nach persönlichem Geschmack variieren. Beginnen Sie mit einer moderaten Menge Minze und fügen Sie nach Bedarf mehr hinzu. Denken Sie daran, dass Minze schnell dominiert, daher ist Zurückhaltung oft ratsam. **2.** Konsistenz kontrollieren: Die Konsistenz der Suppe kann durch die Menge der hinzugefügten Flüssigkeit gesteuert werden. Wenn die Suppe zu dick ist, fügen Sie nach und nach etwas Wasser oder Gemüsebrühe hinzu, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Achten Sie darauf, die Suppe nicht zu dünn zu machen, da Sie sie später nicht leicht eindicken können.

# FROSCH-ERBSENSUPPE

**Zubereitungszeit:** ca. 30 Minuten - **Personen:** 4-8

## ZUTATEN:

- 800 g grüne Erbsen (frisch oder tiefgekühlt)
- 20 g frische Minzblätter
- 200 g Creme fraiche
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Optional: Zitronenschnitze zum Servieren

## ZUBEREITUNG:

1. Wenn Sie frische Erbsen verwenden, entfernen Sie sie von den Schoten. Wenn Sie tiefgekühlte Erbsen verwenden, lassen Sie sie auftauen.
2. In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen und die Erbsen darin 3-4 Minuten kochen, bis sie zart sind.
3. Abgießen und die gekochten Erbsen zusammen mit den frischen Minzblättern in einen Mixer geben.
4. Pürieren Sie die Erbsen und die Minze zu einer glatten Masse. Sie können je nach gewünschter Konsistenz Wasser oder Gemüsebrühe hinzufügen.
5. Gießen Sie die pürierte Erbsenmischung zurück in den Topf und erhitzen Sie sie bei mittlerer Hitze.
6. Fügen Sie die Creme fraiche hinzu und rühren Sie sie gut in die Suppe ein.
7. Erwärmen Sie die Suppe, bis sie heiß ist, ohne sie jedoch kochen zu lassen. Achten Sie darauf, dass sie nicht überhitzt wird, da dies die frische grüne Farbe beeinträchtigen kann.
8. Mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen.
9. Optional: Servieren Sie die Frosch-Erbensuppe mit einem Zitronenschnitz für eine zusätzliche Frische.

**GUTEN APPETIT!**



**Tipps & Tricks:** **1.** Kreatives Gestalten: Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf, wenn Sie den Friedhofskuchen gestalten. Sie können zusätzliche Dekorelemente hinzufügen, wie Gummiwürmer, Schokoladen- oder Zuckeraugen, um einen noch gruseligeren Effekt zu erzielen. **2.** Buttermilch-Ersatz: Wenn Sie keine Buttermilch haben, können Sie sie leicht selbst herstellen, indem Sie einen Esslöffel Zitronensaft oder Essig in 240 ml Milch geben und es etwa 5-10 Minuten ruhen lassen. Dadurch entsteht eine säuerliche Milch, die als Ersatz für Buttermilch verwendet werden kann.

# FRIEDHOFSKUCHEN

**Zubereitungszeit:** ca. 30-35 Minuten - **Personen:** 4-8

## ZUTATEN:

- 175 g Zucker
- 150 g Allzweckmehl
- 40 g ungesüßtes Kakaopulver
- 1 TL Backpulver
- 1/2 TL Natron
- 1/2 TL Salz
- 1 Ei
- 240 ml Buttermilch
- 60 ml Pflanzenöl
- 1 TL Vanilleextrakt
- Zuckergeister oder Marshmallows in Geisterform, Schokoladensauce, Zuckerguss zum Dekorieren

## ZUBEREITUNG:

**1.** Heizen Sie Ihren Backofen auf 180 Grad Celsius (Ober-/Unterhitze) vor. Fetten Sie eine runde Backform (ca. 20 cm Durchmesser) ein und legen Sie den Boden mit Backpapier aus.

**2.** In einer großen Schüssel sieben Sie das Mehl und das Kakaopulver, fügen den Zucker, Backpulver, Natron und Salz hinzu. Gut vermischen.

**3.** In einer separaten Schüssel verquirlen Sie das Ei, die Buttermilch, das Pflanzenöl und den Vanilleextrakt.

**4.** Gießen Sie die feuchten Zutaten in die trockenen Zutaten und rühren Sie, bis alles gerade eben gut vermischt ist. Vermeiden Sie Übermischen, um einen zarten Kuchen zu erhalten.

**5.** Gießen Sie den Teig in die vorbereitete Backform und glätten Sie die Oberfläche.

**6.** Backen Sie den Kuchen im vorgeheizten Ofen für etwa 25-30 Minuten oder bis

ein Zahnstocher, den Sie in die Mitte des Kuchens stecken, sauber herauskommt.

**7.** Lassen Sie den Kuchen in der Form für 10 Minuten abkühlen, bevor Sie ihn auf ein Kuchengitter stürzen, um vollständig auszukühlen.

**8.** Platzieren Sie die Zuckergeister oder Marshmallows auf dem Kuchen, um die Grabsteine darzustellen. Sie können mit Schokoladensauce oder Zuckerguss auf die Grabsteine schreiben, um sie zu beschriften.

**9.** Verwenden Sie Schokoladensauce oder Zuckerguss, um weitere gruselige Elemente wie Spinnen, Spinnennetze oder Zombiefiguren hinzuzufügen.

**GUTEN APPETIT!**



**Tipps & Tricks:** 1. Blätterteig schneiden: Wenn Sie dünnere Streifen Blätterteig schneiden, können Sie eine bessere Mumienoptik erzielen. Ein Pizzaroller oder ein scharfes Messer eignen sich gut zum Schneiden.

2. Senf-Augen: Um die Augen gleichmäßig und gruselig zu gestalten, können Sie eine Einweg-Spritztüte oder einen kleinen Plastikbeutel verwenden, um den Senf aufzutragen. Schneiden Sie eine kleine Ecke des Beutels ab und tragen Sie den Senf in einer kontrollierten Weise auf.

# MUMIEN-HOTDOGS

**Zubereitungszeit:** ca. 30 Minuten - **Personen:** 4-8

## ZUTATEN:

- 8 Würstchen
- 1 Packung (ca. 270 g) Blätterteig
- Senf (zum Dekorieren)

## ZUBEREITUNG:

1. Heizen Sie Ihren Backofen gemäß den Anweisungen auf der Blätterteigverpackung vor.
2. Wickeln Sie jedes Würstchen einzeln in einen dünnen Streifen Blätterteig. Lassen Sie kleine Lücken, um das Aussehen von Mumien zu erzielen.
3. Legen Sie die eingewickelten Würstchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech.
4. Backen Sie die Mumien-Hotdogs gemäß den Anweisungen auf der Blätterteigverpackung oder bis der Teig goldbraun und die Würstchen gut durchgegart sind.
5. Lassen Sie die Hotdogs etwas abkühlen und verwenden Sie Senf, um Augen auf die Mumien zu malen.
6. Servieren Sie die Mumien-Hotdogs mit zusätzlichem Senf oder Ketchup zum Dippen.

**GUTEN APPETIT!**



**Tipps & Tricks:** **1.** Blutige Optik: Um die blutige Optik zu verstärken, können Sie ein wenig Grenadinesirup (Granatapfelsirup) in die Margaritas gießen. Lassen Sie ihn langsam nach unten sinken, um den Effekt von „blutigen Tropfen“ zu erzielen. **2.** Vorkühlung der Zutaten: Stellen Sie sicher, dass alle Zutaten gut gekühlt sind, bevor Sie die Margaritas zubereiten, um sicherzustellen, dass Ihr Cocktail schön kalt und erfrischend ist. Sie können auch vorher die Gläser im Gefrierfach kühlen, um die Temperatur zu halten.

# MARGARITAS DES SCHRECKENS

**Zubereitungszeit:** ca. 10 Minuten - **Personen:** 4-8

---

## ZUTATEN:

- 240 ml Tequila
- 120 ml Orangenlikör (z. B. Triple Sec oder Cointreau)
- 480 ml Blutorangensaft
- Eiswürfel
- Salz (optional, für die Ränder der Gläser)
- Blutorangen- oder Limettenscheiben (zum Garnieren)

## ZUBEREITUNG:

1. Optional: Reiben Sie die Ränder der Margaritagläser mit einer Zitrusfrucht (z. B. Blutorange oder Limette) und tauchen Sie sie in Salz, um einen Salzrand zu erzeugen.
2. Füllen Sie einen Cocktailshaker zur Hälfte mit Eiswürfeln.
3. Gießen Sie den Tequila, Orangenlikör und Blutorangensaft in den Cocktailshaker.
4. Decken Sie den Shaker gut ab und schütteln Sie die Zutaten kräftig, bis sie gut gekühlt und gut vermischt sind.
5. Gießen Sie die Blutigen Margaritas in die vorbereiteten Gläser und garnieren Sie sie mit einer Blutorangenscheibe oder Limettenscheibe.
6. Servieren Sie die Margaritas sofort und genießen Sie sie in Maßen.

**GUTEN APPETIT!**



**Tipps & Tricks:** 1. Gleichmäßige Rote-Bete-Scheiben: Damit die „Gehirnwindungen“ des Dips gut aussehen, schneiden Sie die Rote Bete in möglichst gleichmäßige dünne Scheiben. Sie können dazu eine Küchenmaschine oder einen Gemüsehobel verwenden, um gleichmäßige Ergebnisse zu erzielen.

2. Vorbereitung im Voraus: Sie können den Spinatdip und die Rote Bete im Voraus vorbereiten und im Kühlschrank aufbewahren, bis Sie bereit sind zu servieren. Kurz vor dem Servieren fügen Sie die Rote Bete auf dem Spinatdip hinzu, um die Frische zu bewahren und den besten visuellen Effekt zu erzielen.

# ZOMBIE-HIRN-DIP

**Zubereitungszeit:** ca. 15 Minuten - **Personen:** 4-8

## ZUTATEN:

- 500 g Spinatdip
- 200 g Rote Bete (gekocht, geschält und in dünne Scheiben geschnitten)

## ZUBEREITUNG:

1. Verteilen Sie den Spinatdip gleichmäßig auf einem Servierteller, um die Basis für das „Zombie-Hirn“ zu schaffen.
2. Nehmen Sie die dünnen Rote-Bete-Scheiben und ordnen Sie sie in einem unregelmäßigen, gewundenen Muster auf dem Spinatdip an. Dies simuliert das Aussehen von Gehirnwindungen.
3. Drücken Sie die Rote Bete vorsichtig in den Spinatdip, damit sie leicht haften, aber immer noch eine gewundene Struktur haben.
4. Optional: Sie können zusätzliche „Blutspritzer“ aus Ketchup oder rotem Lebensmittelfarbstoff auf dem Spinatdip platzieren, um den Zombie-Effekt zu verstärken.
5. Servieren Sie den Zombie-Hirn-Dip mit Tortilla-Chips, Gemüsesticks oder Crackern.

**GUTEN APPETIT!**



**Tipps & Tricks:** **1.** Für den perfekten Fisch: Achten Sie darauf, den Fisch nicht zu lange zu braten, um seine Saftigkeit und Zartheit zu bewahren. Die genaue Garzeit richtet sich nach der Dicke der Fischfilets. Beobachten Sie den Fisch während des Bratens aufmerksam, um ihn im genau richtigen Moment aus der Pfanne zu nehmen. **2.** Vielfalt an grünem Blattgemüse: Ersetzen Sie den Rucola nach Belieben durch andere frische grüne Blätter wie Spinat, Feldsalat oder Babysalat, je nach Ihrem persönlichen Geschmack und den verfügbaren Zutaten. So können Sie Ihrem Gericht unterschiedliche geschmackliche Nuancen verleihen.

# GEBRATENER KRÖTENFISCH

**Zubereitungszeit:** ca. 30 Minuten - **Personen:** 4-8

---

## ZUTATEN:

- 800 g Fischfilets (z.B. Kabeljau, Seelachs oder Zander)
- 200 g frischer Rucola
- 4 Tomaten (ca. 400 g)
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- Zitronensaft (optional)

## ZUBEREITUNG:

1. Die Fischfilets gründlich abspülen und trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und die Fischfilets bei mittlerer Hitze von jeder Seite ca. 3-4 Minuten braten oder bis sie durchgegart und leicht gebräunt sind. Bei Bedarf mit Zitronensaft beträufeln.
3. In der Zwischenzeit die Tomaten in Würfel schneiden und den Rucola waschen und abtropfen lassen.
4. Die gebratenen Fischfilets auf einem Servierteller anrichten.
5. Die Tomatenwürfel und den Rucola darüber verteilen.
6. Mit etwas Olivenöl beträufeln und nach Belieben mit zusätzlichem Pfeffer und Zitronensaft würzen.

**GUTEN APPETIT!**



**Tipps & Tricks:** 1. Gleichmäßiges Überziehen: Um sicherzustellen, dass die weiße Schokolade gleichmäßig und glatt über die Keks-Pops verteilt wird, können Sie eine Gabel verwenden, um die überschüssige Schokolade abtropfen zu lassen, während Sie die Keks-Pops tauchen. Klopfen Sie die Gabel leicht gegen den Rand der Schüssel, um das Überschüssige abzuschütteln. 2. Kreative Gesichter: Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf, wenn Sie die Gesichter auf die Geister malen. Sie können verschiedene Gesichtsausdrücke und gruselige Details hinzufügen, um die Geister individuell zu gestalten. Dies ist eine großartige Aktivität, bei der Kinder und Erwachsene gleichermaßen Spaß haben können.

# GEISTERKEKS-POPS

**Zubereitungszeit:** ca. 30 Minuten **- Personen:** 4-8

---

## ZUTATEN:

- 16 Oreokekse
- 300 g weiße Schokolade
- 100 g dunkle Schokolade

## ZUBEREITUNG:

1. Die weiße Schokolade in einer mikrowellengeeigneten Schüssel schmelzen, indem Sie sie in 30-Sekunden-Intervallen erhitzen und zwischendurch umrühren, bis sie vollständig geschmolzen ist.
2. Die Oreokekse vorsichtig halbieren, um zwei Kreise zu erhalten. Diese Kreise sind die Geisterköpfe.
3. Tauchen Sie die Spitze eines Lollipop-Stiels oder eines Holzspießes in die geschmolzene weiße Schokolade und stecken Sie ihn vorsichtig in die Mitte der flachen Seite eines Oreokekse.
4. Setzen Sie den anderen Oreokekse darauf, um den Geisterkopf zu formen.
5. Tauchen Sie den gesamten Keks in die geschmolzene weiße Schokolade, bis er vollständig überzogen ist. Lassen Sie überschüssige Schokolade abtropfen.
6. Legen Sie die Keks-Pops auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech und lassen Sie sie kurz abkühlen, bis die Schokolade beginnt, fest zu werden.
7. In der Zwischenzeit schmelzen Sie die dunkle Schokolade und verwenden Sie sie, um Gesichter auf die Geister zu malen. Sie können sie mit Augen, Mund und anderen gruseligen Details verzieren.
8. Lassen Sie die Geisterkeks-Pops vollständig abkühlen und aushärten.

**GUTEN APPETIT!**



**Tipps & Tricks:** 1. Gleichmäßige Panade: Damit die Panade gleichmäßig und knusprig wird, empfiehlt es sich, die panierten Mozzarella-Sticks vor dem Frittieren oder Backen für etwa 10-15 Minuten in den Gefrierschrank zu legen. Dies unterstützt eine bessere Haftung der Panade und verhindert übermäßiges Schmelzen des Käses.

2. Präzises Frittieren: Beim Frittieren in heißem Öl ist es entscheidend, die Mozzarella-Sticks nicht zu lange zu garen, um ein übermäßiges Auslaufen des Käses zu vermeiden. Behalten Sie die Öltemperatur im Auge und frittieren Sie die Sticks nur kurz, bis sie goldbraun sind. Anschließend legen Sie sie auf Küchenpapier, um überschüssiges Öl abtropfen zu lassen.

# KÄSESTÄBE MIT SCHÄURIGEM CRUNCH

**Zubereitungszeit:** ca. 30 Minuten - **Personen:** 4-8

## ZUTATEN:

- 1280 g Mozzarella-Sticks (16 Sticks)
- 160 g schwarze Oliven (entkernt)
- 160 g dünne Streifen rote Paprika
- 120 g Paniermehl
- 2 Eier, verquirlt
- 5 g Knoblauchpulver
- 5 g Paprikapulver
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Marinara-Sauce zum Servieren

## ZUBEREITUNG:

1. Die Mozzarella-Sticks in zwei Hälften schneiden, um 32 kürzere Sticks zu erhalten.
2. Schneiden Sie die schwarzen Oliven in dünne Scheiben, um „Monsteraugen“ zu formen, und legen Sie sie auf die Mozzarella-Sticks.
3. Wickeln Sie jeweils einen Streifen rote Paprika um die Mitte der Mozzarella-Sticks, um die „Monsterarme“ zu gestalten.
4. In einer flachen Schüssel das Paniermehl, Knoblauchpulver, Paprikapulver, Salz und Pfeffer vermengen.
5. Die Mozzarella-Sticks zuerst in die verquirlten Eier tauchen und dann in der Paniermehl-Mischung wenden, um sie zu panieren.
6. In einer Pfanne mit heißem Öl die Mozzarella-Sticks frittieren oder im Ofen backen, bis sie goldbraun und knusprig sind.
7. Mit Marinara-Sauce zum Dippen servieren.

**GUTEN APPETIT!**



**Tipps & Tricks:** 1. Kreative Schokoladen-Gesichter: Für gleichmäßig gruselige Gesichter auf den Milchshakes empfiehlt es sich, die geschmolzene Schokolade in einen Einweg-Spritzbeutel zu geben und damit fantasievolle Gesichter auf Backpapier zu gestalten. Lassen Sie die Schokolade leicht aushärten, bevor Sie die geformten Gesichter vorsichtig vom Backpapier lösen und auf die Milchshakes legen. 2. Unbegrenzte Geschmacksvariationen: Sie haben die Freiheit, die Gespenstermilchshakes nach Ihren Wünschen anzupassen. Experimentieren Sie mit verschiedenen Aromen und Toppings, indem Sie beispielsweise Schokoladenmilch statt normaler Milch verwenden, um einen schokoladigen Twist zu erzielen, oder setzen Sie auf Schlagsahne und bunte Streusel als zusätzliche Dekoration, um die Gespenstermilchshakes noch festlicher zu gestalten. Ihrer Kreativität sind keine Grenzen gesetzt!

# GESPENSTERMILCHSHAKES

**Zubereitungszeit:** ca. 10 Minuten - **Personen:** 4-8

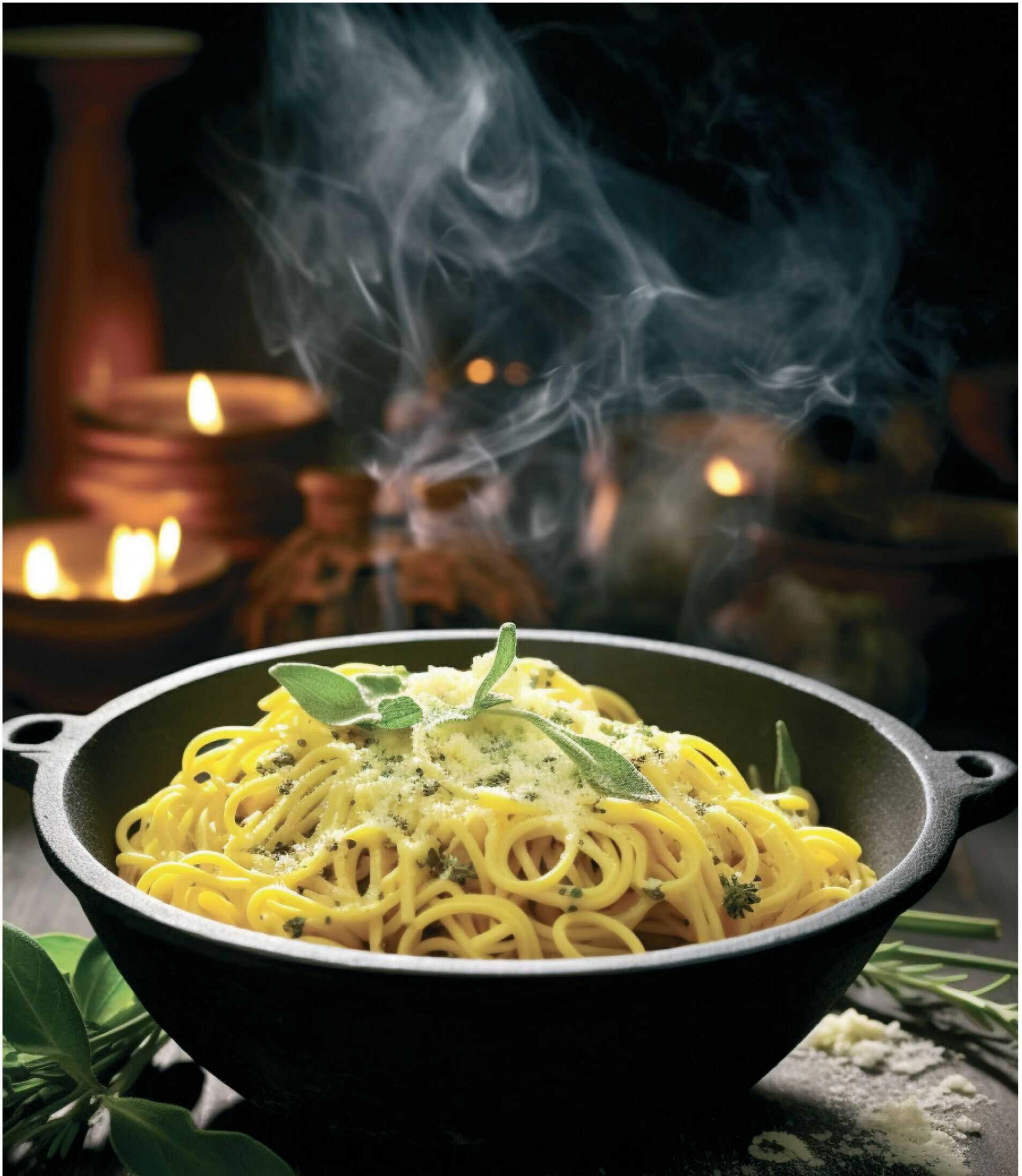
## ZUTATEN:

- 800 g Vanilleeis
- 480 ml Milch
- 50 g Schokolade (für die Dekoration)

## ZUBEREITUNG:

1. Die Schokolade in kleine Stücke brechen und in einer mikrowellengeeigneten Schüssel schmelzen. Erhitzen Sie die Schokolade in 20-Sekunden-Intervallen, bis sie vollständig geschmolzen ist.
2. In einem Mixer das Vanilleeis und die Milch hinzufügen. Mixen Sie die Mischung, bis sie cremig ist und keine Eisstücke mehr vorhanden sind.
3. Gießen Sie die Milchshake-Mischung in Gläser oder Becher.
4. Tauchen Sie einen Löffel in die geschmolzene Schokolade und ziehen Sie damit gruselige Gesichter auf die Oberfläche der Milchshakes, um sie wie Gespenster aussehen zu lassen.
5. Servieren Sie die Gespenstermilchshakes sofort mit einem Strohhalm.

**GUTEN APPETIT!**



**Tipps & Tricks:** 1. Kürbis vorbereiten: Wenn Sie den Kürbis vor dem Braten in etwas Olivenöl und Gewürzen marinieren, wird er noch aromatischer. Verwenden Sie Gewürze wie Paprika, Kreuzkümmel oder Cayennepfeffer, um den Kürbis zu würzen, bevor Sie ihn braten. 2. Salbei-Knusprigkeit erhalten: Achten Sie darauf, die Salbeiblätter nur kurz anzubraten, da sie schnell knusprig werden. Wenn Sie sie zu lange in der Pfanne lassen, können sie bitter werden. Halten Sie daher ein Auge darauf, während Sie sie braten, und legen Sie sie sofort auf Küchenpapier, um überschüssiges Öl zu entfernen.

# HEXENBESEN-PASTA

**Zubereitungszeit:** ca. 35 Minuten - **Personen:** 4-8

## ZUTATEN:

- 250 g Linguine
- 200 g Kürbis, gewürfelt
- 8-10 Salbeiblätter
- 50 g Parmesan, gerieben

## ZUBEREITUNG:

1. Die Linguine in einem großen Topf mit kochendem Salzwasser al dente kochen, wie auf der Verpackung angegeben. Die gekochte Pasta abgießen und beiseite stellen.
2. In einer Pfanne bei mittlerer Hitze etwas Olivenöl erhitzen. Die gewürfelten Kürbisstücke hinzufügen und unter gelegentlichem Rühren braten, bis sie weich und leicht gebräunt sind, etwa 10-15 Minuten. Den Kürbis beiseite stellen.
3. In einer separaten Pfanne bei mittlerer Hitze einige Salbeiblätter in Olivenöl knusprig braten, dies dauert in der Regel nur 1-2 Minuten. Die knusprigen Salbeiblätter auf Küchenpapier abtropfen lassen.
4. Die gekochten Linguine in die Pfanne mit den Kürbisstücken geben und vorsichtig vermengen, sodass sich die Aromen verbinden.
5. Die Pasta auf Teller verteilen und mit geriebenem Parmesan bestreuen. Die knusprigen Salbeiblätter darüberlegen, um die „Hexenbesen“ zu vervollständigen.

**GUTEN APPETIT!**



**Tipps & Tricks:** **1.** Frische Krabben: Verwenden Sie möglichst frische Krabben oder vorgegarte Krabben, um den besten Geschmack und die optimale Textur zu erzielen. Frische Krabben haben ein intensiveres Aroma und eine bessere Konsistenz. **2.** Taco-Schalen: Um sicherzustellen, dass die Taco-Schalen knusprig bleiben, können Sie sie vor dem Befüllen leicht mit einem Hauch von Olivenöl bestreichen und im Ofen erwärmen. Dies verhindert, dass sie zu schnell aufweichen, wenn Sie die Füllung hinzufügen.

# KNUSPRIGE KRABBENSPINNE-TACOS

**Zubereitungszeit:** ca. 35 Minuten - **Personen:** 4-8

## ZUTATEN:

- 8 Taco-Schalen
- 250 g Krabbenfleisch
- 2 Avocado, gewürfelt
- Saft von 2 Limetten

## ZUBEREITUNG:

1. Erhitzen Sie die Taco-Schalen gemäß den Anweisungen auf der Verpackung, um sie knusprig zu machen. Stellen Sie sie beiseite.
2. In einer Schüssel das Krabbenfleisch mit dem Saft von 2 Limetten beträufeln und vorsichtig vermengen.
3. Die gewürfelten Avocado-Stücke hinzufügen und alles sanft vermengen, um die Aromen zu kombinieren.
4. Die Krabben-Avocado-Mischung in die vorbereiteten Taco-Schalen füllen.
5. Die Taco-Schalen mit zusätzlichen Limettenschnitzen oder frischem Koriander garnieren, falls gewünscht.

**GUTEN APPETIT!**



**Tipps & Tricks:** 1. Marinieren für mehr Geschmack: Bevor Sie die Schaschlikspieße grillen, können Sie das Rindfleisch einige Stunden oder sogar über Nacht in einer Mischung aus BBQ-Sauce und Gewürzen marinieren. Dies verleiht dem Fleisch mehr Geschmack und Zartheit. 2. Holzspieße richtig vorbereiten: Wenn Sie Holzspieße verwenden, tränken Sie sie nicht nur in Wasser, sondern beträufeln Sie sie auch leicht mit Öl, um ein Anhaften des Fleisches zu verhindern. Dies erleichtert das Wenden der Schaschlikspieße auf dem Grill.

# VAMPIR-SCHASCHLIK

**Zubereitungszeit:** ca. 35 Minuten - **Personen:** 4-8

---

## ZUTATEN:

- 800 g Rindersteakwürfel
- 2 rote Paprika, in Stücke geschnitten
- 2 Zwiebeln, in Stücke geschnitten
- 1 Tasse BBQ-Sauce

## ZUBEREITUNG:

1. Bereiten Sie die Holzspieße vor, indem Sie sie etwa 30 Minuten in Wasser einweichen, um ein Anbrennen während des Grillens zu verhindern.
2. Wechseln Sie auf die Grillmethode Ihrer Wahl, sei es Grill im Freien oder Grillpfanne, und heizen Sie ihn vor.
3. Auf die Holzspieße abwechselnd die Rindersteakwürfel, Stücke von roter Paprika und Zwiebeln stecken.
4. Die Schaschlikspieße großzügig mit BBQ-Sauce bestreichen und auf den Grill legen.
5. Grillen Sie die Schaschlikspieße etwa 10-15 Minuten lang, gelegentlich wenden und dabei weiter mit BBQ-Sauce bestreichen, bis das Rindfleisch die gewünschte Garstufe erreicht hat und die Paprika und Zwiebeln leicht karamellisiert sind.
6. Servieren Sie die Vampir-Schaschlikspieße heiß und begleitet von zusätzlicher BBQ-Sauce, falls gewünscht.

**GUTEN APPETIT!**



**Tipps & Tricks:** **1.** Variation der Schokolade: Wenn Sie den Brotpudding noch festlicher gestalten möchten, können Sie verschiedene Arten von Schokolade verwenden, wie weiße Schokolade, Zartbitterschokolade oder Schokoladenstückchen mit Halloween-Motiven. Dies verleiht dem Pudding eine zusätzliche Note an Spaß und Grusel. **2.** Brotwahl: Wählen Sie das Brot sorgfältig aus, um den Geschmack des Brotpuddings anzupassen. Ein Zimtbrot verleiht eine leicht würzige Note, während ein süßes Brioche-Brot den Pudding noch köstlicher macht. Experimentieren Sie mit verschiedenen Brotsorten, um den gewünschten Geschmack zu erzielen.

# VERHUNSCHENER WALD

**Zubereitungszeit:** ca. 40 Minuten - **Personen:** 4-8

## ZUTATEN:

- 400 g altbackenes Brot (z. B. Baguette oder Weißbrot), in Würfel geschnitten
- 600 ml Milch
- 4 Eier
- 200 g Zucker
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- 100 g Schokoladenstückchen (optional)
- Himbeersauce oder Erdbeersauce für die Dekoration

## ZUBEREITUNG:

1. Das altbackene Brot in Würfel schneiden und in eine große Auflaufform legen.
2. In einem Topf die Milch erhitzen, bis sie warm ist, aber nicht kocht. Den Zucker und Vanilleextrakt hinzufügen und umrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
3. Die Eier in einer separaten Schüssel aufschlagen und leicht verquirlen. Dann die warme Milchmischung langsam in die Eier gießen, dabei ständig rühren.
4. Die Milch-Ei-Mischung über die Brotwürfel gießen und sicherstellen, dass alle Brotstücke gleichmäßig damit bedeckt sind. Lassen Sie die Mischung etwa 30 Minuten lang einweichen, damit das Brot die Flüssigkeit aufnehmen kann.
5. Nach Bedarf Schokoladenstückchen in den Brot pudding einstreuen.
6. Den Backofen auf 180°C vorheizen. Die Auflaufform in ein größeres hitzebeständiges Gefäß stellen und heißes Wasser um die Form gießen (Wasserbad). Dadurch wird der Brot pudding gleichmäßig gegart.
7. Den Brot pudding etwa 35-40 Minuten backen, bis er fest ist und eine goldene Kruste hat.
8. Vor dem Servieren können Sie den Brot pudding mit Himbeersauce oder einer anderen gruseligen Dekoration Ihrer Wahl garnieren.

**GUTEN APPETIT!**



**Tipps & Tricks:** **1.** Kreatives Arrangement: Legen Sie die Fischstäbchen auf den Algensaft, um eine gruselige Unterwasserlandschaft zu schaffen. Sie können auch kleine Spielzeugschätze oder Gummitiere auf dem Salat platzieren, um das maritime Thema zu verstärken. **2.** Dip-Variationen: Neben Mayonnaise können Sie auch andere Saucen für die Fischstäbchen anbieten, wie würzige Remoulade oder eine scharfe Aioli. Dies gibt Ihren Gästen die Möglichkeit, ihren eigenen Dip auszuwählen und den Geschmack nach ihren Vorlieben anzupassen.

# GRUSELIGE FISCHSTÄBCHEN

**Zubereitungszeit:** ca. 20 Minuten - **Personen:** 4-8

---

## ZUTATEN:

- 250 g Fischstäbchen
- 200 g Algensalat
- Mayonnaise zum Dippen

## ZUBEREITUNG:

1. Die Fischstäbchen gemäß den Anweisungen auf der Verpackung backen oder braten, bis sie goldbraun und knusprig sind. Stellen Sie sie beiseite.
2. Den Algensalat gleichmäßig auf einer Servierplatte verteilen, um einen gruseligen „Seetang“ -Effekt zu erzielen.
3. Die gebackenen Fischstäbchen vorsichtig auf den Algensalat legen, sodass sie aussehen wie „gruselige Kreaturen aus der Tiefe des Meeres“.
4. Die Mayonnaise in einer kleinen Schüssel servieren und als Dip für die Fischstäbchen verwenden.

**GUTEN APPETIT!**



**Tipps & Tricks:** 1. Schokolade geschickt einsetzen: Statt die geschmolzene Schokolade einfach über die Kirschhirse zu gießen, können Sie versuchen, kleine „Blutspritzer“ auf die Mischung zu zaubern. Tauchen Sie dazu einen Löffel in die geschmolzene Schokolade und spritzen Sie sie kunstvoll über die Hirse-Kirsch-Mischung, um einen blutigen Effekt zu erzielen. 2. Variation der Nüsse: Statt Mandeln können Sie andere Nusssorten wie Walnüsse oder Paranüsse verwenden, um die Textur und den Geschmack zu variieren. Diese Nüsse ergänzen die schokoladige Kirschhirse mit unterschiedlichen Aromen und Knusprigkeit.

# HORROR-HIRSE MIT KIRSCHBLUT

**Zubereitungszeit:** ca. 30 Minuten - **Personen:** 4-8

---

## ZUTATEN:

- 200 g Hirse
- 200 g Kirschen
- 100 g Schokolade, geschmolzen
- 50 g Mandeln, gehackt

## ZUBEREITUNG:

1. Die Hirse gemäß den Anweisungen auf der Verpackung kochen, bis sie weich ist. Anschließend abkühlen lassen.
2. Die Kirschen waschen und entsteinen.
3. In einer großen Schüssel die abgekühlte Hirse und die entsteineten Kirschen vermengen.
4. Die geschmolzene Schokolade über die Mischung gießen und vorsichtig umrühren, um die Kirschhirse mit Schokolade zu überziehen.
5. Die gehackten Mandeln über die Mischung streuen, um einen knusprigen Biss hinzuzufügen.
6. Lassen Sie die Mischung abkühlen und fest werden.

**GUTEN APPETIT!**



**Tipps & Tricks:** **1.** Kreative Präsentation: Um den Effekt von Hexenbesen zu verstärken, können Sie die Sandwiches mit Schnüren umwickeln oder kleine Hexenhüte aus Papier als Garnierung verwenden. Dadurch werden sie noch beeindruckender und passen perfekt zu Ihrer Halloween-Party. **2.** Variation der Füllung: Wenn Sie die Sandwiches etwas abwechslungsreicher gestalten möchten, können Sie verschiedene Aufschnittsorten oder vegetarische Füllungen wie Käse, Tomaten und Rucola verwenden. Dies ermöglicht es, die Präferenzen Ihrer Gäste zu berücksichtigen und die Hexenbesen-Sandwiches individuell anzupassen.

# HEXENBESEN-SANDWICH

**Zubereitungszeit:** ca. 25 Minuten - **Personen:** 4-8

---

## ZUTATEN:

- 1 Baguette (ca. 300 g)
- 200 g Schinken
- 1 kleiner Lauch (ca. 100 g)

## ZUBEREITUNG:

1. Das Baguette der Länge nach halbieren und in 8 gleich große Stücke schneiden.
2. Den Schinken in dünne Scheiben schneiden.
3. Den Lauch waschen und in dünne Ringe schneiden.
4. Die Baguettethälften mit den Schinkenscheiben belegen, wobei Sie die Schinkenenden heraushängen lassen, um den Eindruck von Hexenbesenborsten zu erwecken.
5. Die Lauchringe über die Schinken legen, um sie wie Besenstielchen aussehen zu lassen.
6. Die Baguettethälften wieder zusammensetzen und vorsichtig zusammendrücken.

**GUTEN APPETIT!**



**Tipps & Tricks:** **1.** Kontrolle der Schärfe: Die Schärfe der Sriracha-Sauce kann je nach Marke variieren. Um sicherzustellen, dass die Füllung nicht zu scharf wird, können Sie die Sriracha-Sauce schrittweise hinzufügen und zwischendurch kosten, um den gewünschten Schärfegrad zu erreichen. **2.** Eigelbcreme geschmeidig machen: Damit die Eigelbcreme schön geschmeidig wird, können Sie einen Teelöffel Mayonnaise oder saure Sahne zur Sriracha-Sauce hinzufügen. Dies verleiht der Füllung eine cremige Konsistenz und mildert die Schärfe etwas ab.

# TEUFELISCHE EIER

**Zubereitungszeit:** ca. 20 Minuten - **Personen:** 4-8

---

## ZUTATEN:

- 8 Eier
- 2 EL Sriracha-Sauce
- Schwarze Oliven für die Teufelsaugen

## ZUBEREITUNG:

1. Die Eier hart kochen, abschrecken, schälen und längs halbieren.
2. Die Eigelbe vorsichtig aus den Eiern lösen und in eine Schüssel geben.
3. Die Sriracha-Sauce zu den Eigelben geben und gut vermengen, bis eine würzige Füllung entsteht.
4. Die gewürzte Eigelbfüllung gleichmäßig in die Eihälften füllen.
5. Die schwarzen Oliven in dünne Scheiben schneiden und jeweils eine Olive auf die Füllung setzen, um das Teufelsauge zu bilden.

**GUTEN APPETIT!**

# WHAT IS AVAXHOME?

# AVAXHOME -

the biggest Internet portal, providing you various content: brand new books, trending movies, fresh magazines, hot games, recent software, latest music releases.

Unlimited satisfaction one low price  
Cheap constant access to piping hot media  
Protect your downloadings from Big brother  
Safer, than torrent-trackers

18 years of seamless operation and our users' satisfaction

All languages  
Brand new content  
One site

# AVXLIVE.ICU

AvaxHome - Your End Place



We have everything for all of your needs. Just open <https://avxlive.icu>



**Tipps & Tricks:** **1.** Eiskalt servieren: Um sicherzustellen, dass der Vampirblut-Cocktail besonders erfrischend ist, sollten Sie alle Zutaten im Voraus im Kühlschrank kühlen und das Getränk über Eis servieren. Dadurch bleibt der Cocktail angenehm kalt und sorgt für ein gruseliges Trinkerlebnis. **2.** Dekorative Garnierung: Um den Cocktail noch gruseliger zu gestalten, können Sie bei Bedarf eine dekorative Garnierung hinzufügen. Ein Blutspuren-Effekt am Rand des Glases mit etwas Grenadinesirup oder rotem Lebensmittelfarbstoff und einem kleinen Schirmchen in Form eines Vampirzahns oder einer Blutspur verleiht dem Getränk einen zusätzlichen Gruselkick.

# VAMPIRBLUT-COCKTAIL

**Zubereitungszeit:** ca. 5 Minuten - **Personen:** 4-8

---

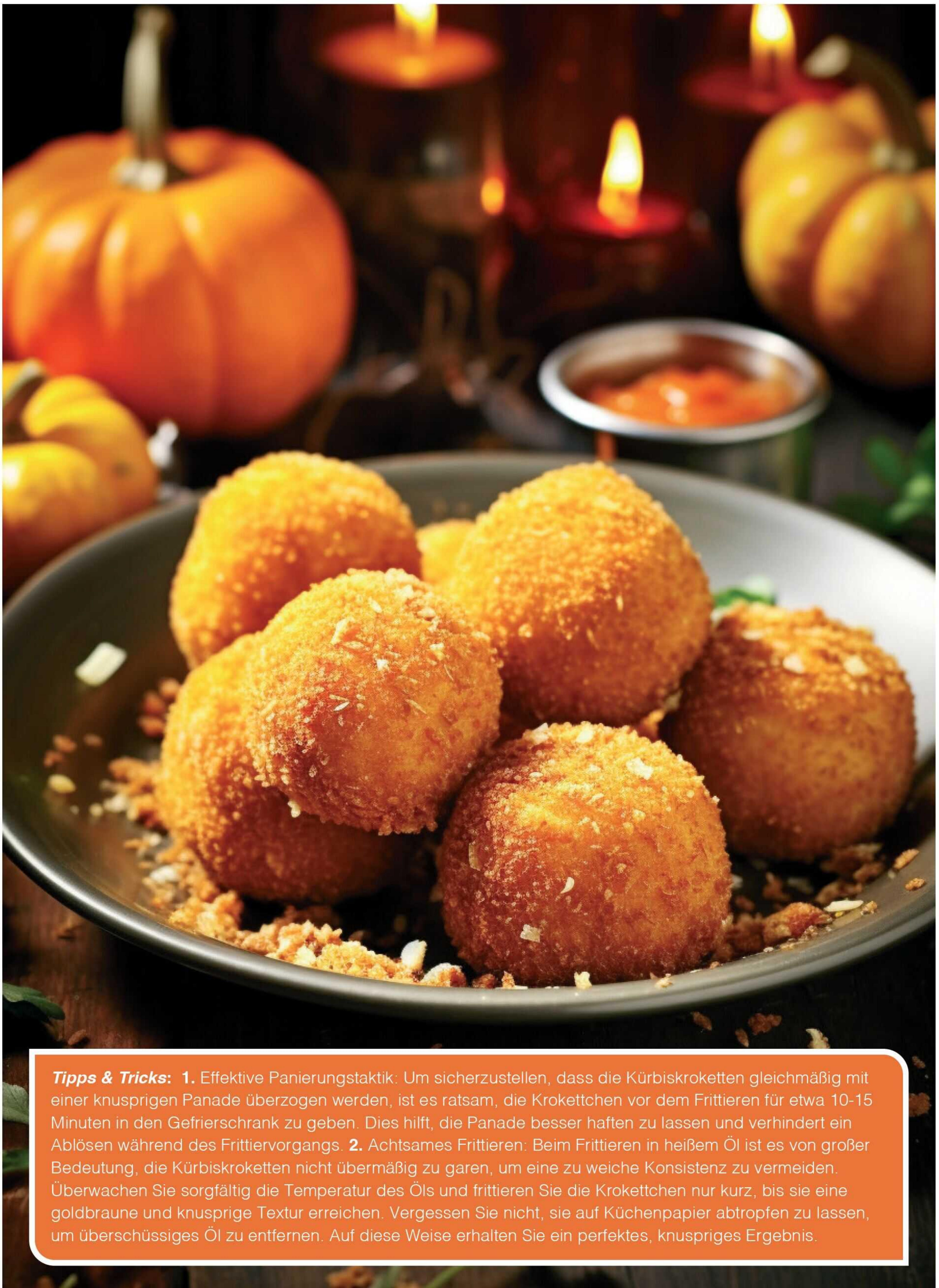
## ZUTATEN:

- 200 ml Cranberrysaft
- 100 ml Orangensaft
- 100 ml Wodka

## ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten in einen Krug oder eine Karaffe geben.
2. Gut umrühren, bis sie gut vermischt sind.
3. Den Vampirblut-Cocktail in Gläser gießen und servieren.

**GUTEN APPETIT!**



**Tipps & Tricks:** 1. Effektive Panierungstaktik: Um sicherzustellen, dass die Kürbiskroketten gleichmäßig mit einer knusprigen Panade überzogen werden, ist es ratsam, die Krokettchen vor dem Frittieren für etwa 10-15 Minuten in den Gefrierschrank zu geben. Dies hilft, die Panade besser haften zu lassen und verhindert ein Ablösen während des Frittievorgangs. 2. Achtsames Frittieren: Beim Frittieren in heißem Öl ist es von großer Bedeutung, die Kürbiskroketten nicht übermäßig zu garen, um eine zu weiche Konsistenz zu vermeiden. Überwachen Sie sorgfältig die Temperatur des Öls und frittieren Sie die Krokettchen nur kurz, bis sie eine goldbraune und knusprige Textur erreichen. Vergessen Sie nicht, sie auf Küchenpapier abtropfen zu lassen, um überschüssiges Öl zu entfernen. Auf diese Weise erhalten Sie ein perfektes, knuspriges Ergebnis.

# ZOMBIE KÜRBIS-KÄSE-KROKETTEN

**Zubereitungszeit:** ca. 40 Minuten - **Personen:** 4-8

---

## ZUTATEN:

- 500 g Kürbispüree
- 200 g Cheddar-Käse, gewürfelt
- 150 g Panko-Paniermehl

## ZUBEREITUNG:

1. Das Kürbispüree und die gewürfelten Cheddar-Käsestücke in einer Schüssel vermengen.
2. Die Mischung in kleine Krokettchen formen.
3. Die Krokettchen in Panko-Paniermehl wenden, um sie zu panieren.
4. Die Zombie Kürbis-Käse-Kroketten in heißem Öl frittieren, bis sie goldbraun und knusprig sind.
5. Auf Küchenpapier abtropfen lassen, um überschüssiges Öl zu entfernen.

**GUTEN APPETIT!**



**Tipps & Tricks:** 1. Um den Eintopf besonders herhaft und geschmacksintensiv zu machen, können Sie das Rinderhackfleisch zuerst in einem separaten Topf anbraten, bevor Sie es dem Eintopf hinzufügen. Dadurch erhalten Sie eine kräftige Fleischnote. 2. Wenn Sie den Eintopf gruseliger gestalten möchten, können Sie die Kartoffeln und Karotten in unheimliche Formen schneiden, wie beispielsweise Finger oder Knochen, bevor Sie sie in den Topf geben. Das verleiht Ihrem Halloween-Eintopf eine extra Portion Schaurigkeit.

# LEICHENTEILE-EINTOPF

**Zubereitungszeit:** ca. 40 Minuten - **Personen:** 4-8

## ZUTATEN:

- 500 g Rinderhackfleisch
- 500 g Kartoffeln, gewürfelt
- 300 g Karotten, gewürfelt
- 2 Zwiebeln, gehackt
- 2 Liter Rinderbrühe
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

## ZUBEREITUNG:

1. In einem großen Topf das Rinderhackfleisch bei mittlerer Hitze anbraten, bis es braun ist. Das überschüssige Fett abgießen und beiseite stellen.
2. Die gehackten Zwiebeln hinzufügen und einige Minuten anbraten, bis sie weich sind.
3. Die gewürfelten Kartoffeln und Karotten in den Topf geben und die Rinderbrühe hinzufügen. Den Eintopf zum Kochen bringen und dann bei reduzierter Hitze etwa 20-25 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist.
4. Das angebratene Rinderhackfleisch wieder in den Topf geben und gut umrühren. Mit Salz und Pfeffer nach Geschmack abschmecken.
5. Den Leichenteile-Eintopf heiß servieren und gruselig genießen.

**GUTEN APPETIT!**



**Tipps & Tricks:** **1.** Blutige Ketchup-Garnierung: Um einen noch gruseligeren Effekt zu erzielen, können Sie den Ketchup mit ein paar Tropfen roter Lebensmittelfarbe vermischen, um eine blutige Optik zu erzeugen. Gießen Sie diesen blutigen Ketchup auf den Servierteller und legen Sie die Finger darauf, als würden sie gerade aus blutigen Wunden herausragen. **2.** Variieren Sie die Fingernägel: Experimentieren Sie mit verschiedenen Formen und Größen für die Mandelblättchen, um eine realistische Wirkung zu erzielen. Sie können auch etwas geschmolzene Schokolade verwenden, um den Nägeln eine dunklere und unheimlichere Farbe zu verleihen. Damit wird der Gruselfaktor dieser „Fleischgrusel-Finger“ erhöht.

# FLEISCHGRUSEL-FINGER

**Zubereitungszeit:** ca. 30 Minuten - **Personen:** 4-8

---

## ZUTATEN:

- 500 g Hähnchenbrustfilets
- 100 g Mandelblättchen
- 250 ml Ketchup

## ZUBEREITUNG:

1. Heizen Sie Ihren Ofen auf 200 Grad Celsius (Umluft) vor und legen Sie ein Backblech mit Backpapier aus.
2. Schneiden Sie die Hähnchenbrustfilets in fingerähnliche Streifen. Sie können die Enden leicht spitz zulaufen lassen, um die Form von Fingerkuppen nachzuahmen.
3. Drücken Sie an einem Ende eines jeden Hähnchenstreifens einige Mandelblättchen hinein, um die Fingernägel darzustellen. Die Mandelblättchen sollten wie Fingernägel aussehen und gut am Fleisch haften.
4. Legen Sie die vorbereiteten „Finger“ auf das Backblech und backen Sie sie im vorgeheizten Ofen für etwa 15-20 Minuten oder bis sie durchgegart und leicht gebräunt sind.
5. In der Zwischenzeit erhitzen Sie den Ketchup in einem kleinen Topf, bis er warm ist.
6. Sobald die „Finger“ aus dem Ofen kommen, können Sie sie in den warmen Ketchup tauchen und auf einem Servierteller anrichten.

**GUTEN APPETIT!**



**Tipps & Tricks:** **1.** Achten Sie darauf, die Kürbis- und Kartoffelscheiben gleichmäßig dünn zu schneiden, um eine konsistente Knusprigkeit zu erzielen. Verwenden Sie am besten einen Gemüseschneider oder ein scharfes Messer. **2.** Während des Backens sollten Sie die Chips im Auge behalten, da die Dicke der Scheiben variieren kann. Nehmen Sie sie aus dem Ofen, sobald sie goldbraun und knusprig sind, um ein Anbrennen zu vermeiden.

# SÜSSE UND SALZIGE KÜRBIS-KARTOFFELCHIPS

**Zubereitungszeit:** ca. 30 Minuten - **Personen:** 4-8

## ZUTATEN:

- 400 g Kürbis
- 400 g Kartoffeln
- 2 EL Öl (z. B. Olivenöl oder Rapsöl)
- 1 TL Salz
- 1 TL Zimt
- 1 TL Zucker

## ZUBEREITUNG:

1. Den Kürbis und die Kartoffeln gründlich waschen und schälen.
2. Schneiden Sie den Kürbis und die Kartoffeln in dünne Scheiben, am besten mit einem scharfen Messer oder einem Gemüseschneider, um gleichmäßige Chips zu erhalten.
3. Legen Sie die geschnittenen Kürbis- und Kartoffelscheiben in eine große Schüssel.
4. Gießen Sie das Öl über die Scheiben und rühren Sie sie um, bis sie gleichmäßig mit Öl bedeckt sind.
5. In einer separaten kleinen Schüssel vermischen Sie das Salz, den Zimt und den Zucker.
6. Streuen Sie die Gewürzmischung über die Kürbis- und Kartoffelscheiben und vermengen Sie alles gründlich, so dass die Chips gut gewürzt sind.
7. Heizen Sie den Ofen auf 200 Grad Celsius (Umluft) vor.
8. Legen Sie die gewürzten Kürbis- und Kartoffelscheiben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech in einer einzelnen Schicht.
9. Backen Sie die Chips im vorgeheizten Ofen für etwa 15-20 Minuten oder bis sie goldbraun und knusprig sind. Behalten Sie sie dabei im Auge, da die genaue Backzeit je nach Dicke der Scheiben variieren kann.
10. Nehmen Sie die Chips aus dem Ofen und lassen Sie sie kurz abkühlen, bevor Sie sie servieren.

**GUTEN APPETIT!**



**Tipps & Tricks:** 1. Vorab vorbereiten: Sie können die Blutigen Suppenhände einige Stunden vor Ihrer Halloween-Party vorbereiten und im Gefrierschrank aufbewahren. Dies spart Zeit und ermöglicht es Ihnen, sich auf andere Vorbereitungen zu konzentrieren. 2. Kreativ werden: Sie können die Gruseleffekte verstärken, indem Sie zusätzliche Dekorationen verwenden, wie essbare Lebensmittelfarbe, um Blutspritzer auf die Hände zu zeichnen, oder kleine Mandelstücke als Fingernägel. Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf, um Ihren Gästen eine schaurige Überraschung zu bieten.

# BLUTIGE SUPPENHÄNDE

**Zubereitungszeit:** ca. 15 Minuten + 15 Minuten Gefrierzeit - **Personen:** 4-8

## ZUTATEN:

- 4 Blutorangen
- 500 g Himbeersorbet

## ZUBEREITUNG:

1. Schneiden Sie die Blutorangen in der Mitte horizontal durch, so dass Sie zwei Hälften mit „Fingern“ erhalten. Achten Sie darauf, die Fingerformen zu gestalten, indem Sie die Schnittkanten der Orangen in kleine Kerben schneiden, um die Knöchel darzustellen.
2. Löffeln Sie vorsichtig das Fruchtfleisch aus den Orangenhälften heraus, sodass Sie leere „Hände“ erhalten.
3. Füllen Sie jede leere Orange mit Himbeersorbet. Drücken Sie das Sorbet leicht an, um die „Hände“ zu formen.
4. Legen Sie die gefüllten Blutorangen in den Gefrierschrank und lassen Sie sie für mindestens 15 Minuten gefrieren, bis das Sorbet fest ist.
5. Servieren Sie die Blutigen Suppenhände, indem Sie sie auf einem Teller anrichten. Die Himbeersorbet-Füllung wird für einen gruseligen Effekt sorgen, der perfekt zu Halloween passt.

**GUTEN APPETIT!**



**Tipps & Tricks:** 1. Kreative Dekoration: Lassen Sie Ihrer Fantasie freien Lauf und dekorieren Sie die Burger, um sie zu gruseligen Monstern zu machen. Verwenden Sie zum Beispiel schwarze Oliven- oder Zwiebelringe für Augen, rote oder gelbe Paprikastreifen für Zähne oder geschnittene Gewürzgurken für Tentakeln. Dies sorgt nicht nur für einen unterhaltsamen visuellen Effekt, sondern macht die Burger auch einzigartig.

2. Geeignete Saucen: Wählen Sie passende vegane Saucen oder Aufstriche, um den Geschmack Ihrer Burger zu verfeinern. Zum Beispiel können Sie Knoblauchmayonnaise, BBQ-Sauce oder scharfen Senf verwenden, um verschiedene Geschmacksrichtungen und Farben hinzuzufügen. Die Auswahl an Saucen kann den Geschmack Ihrer Monster-Burger individuell gestalten und Ihre Gäste beeindrucken.

# VEGANE MONSTER-BURGER

**Zubereitungszeit:** ca. 30 Minuten - **Personen:** 4-8

## ZUTATEN:

- 8 Vegane Burger-Patties
- 8 Burgerbrötchen
- 200 g veganer Käse (nach Wahl), in Scheiben
- Salatblätter
- 2 Tomaten, in dünne Scheiben geschnitten

## ZUBEREITUNG:

1. Erhitzen Sie die veganen Burger-Patties gemäß den Anweisungen auf der Verpackung, bis sie durchgegart und schön knusprig sind.
2. Während die Patties braten, können Sie die Burgerbrötchen leicht anrösten, bis sie goldbraun sind. Stellen Sie sicher, dass sie nicht verbrennen.
3. Sobald die Patties und Brötchen bereit sind, können Sie mit dem Zusammenstellen der Monster-Burger beginnen. Beginnen Sie mit einem Patty auf der Unterseite des Brötchens.
4. Legen Sie eine Scheibe veganen Käse auf das Patty, damit er leicht schmilzt.
5. Fügen Sie dann Salatblätter und Tomatenscheiben hinzu. Je nach Vorlieben können Sie auch andere Zutaten wie Zwiebelringe oder vegane Soßen hinzufügen.
6. Zum Schluss legen Sie die obere Brötchenhälfte auf und drücken Sie leicht darauf, um Ihren Veganen Monster-Burger zusammenzusetzen.
7. Servieren Sie die Burger sofort und lassen Sie sich von Ihren Gästen loben!

**GUTEN APPETIT!**



**Tipps & Tricks:** **1.** Präzises Spritzen: Wenn Sie die Erdnussbutter spritzen, verwenden Sie eine ruhige Hand, um runde und gleichmäßige Tupfer zu erstellen. Ein Spritzbeutel oder ein Plastikbeutel mit einer kleinen Ecke erleichtert dies. Dies sorgt für ein ansprechendes Aussehen und konsistente Spinnenkörper. **2.** Lakritzbeine: Drücken Sie die Lakritzschlangen oder -streifen vorsichtig in die Erdnussbutter, um die Beine der Spinnen zu befestigen. Achten Sie darauf, dass sie gleichmäßig verteilt sind und gut haften. Die Schokolade auf der Rückseite hilft, die Augen zu befestigen, aber achten Sie darauf, dass die Beine zuerst gut positioniert sind, um die Spinnen realistisch aussehen zu lassen.

# GRUSELIGE ERDNUSSBUTTER-SPINNEN

**Zubereitungszeit:** ca. 20 Minuten - **Personen:** 4-8

## ZUTATEN:

- 200 g Erdnussbutter
- 200 g Schokolade (zum Schmelzen)
- 16 Lakritzschnüre (oder andere Lakritzstreifen)

## ZUBEREITUNG:

1. Schmelzen Sie die Schokolade in einem hitzebeständigen Behälter über einem Wasserbad oder in der Mikrowelle in 30-Sekunden-Schritten, bis sie vollständig geschmolzen ist.
2. Während die Schokolade schmilzt, füllen Sie die Erdnussbutter in einen Spritzbeutel oder einen Plastikbeutel und schneiden Sie eine kleine Ecke ab, um eine Spritztülle zu erstellen.
3. Legen Sie Backpapier auf ein Tablett oder einen flachen Teller.
4. Spritzen Sie kleine, runde Tupfen Erdnussbutter auf das Backpapier, um den Körper der Spinnen zu formen. Sie können die Größe je nach Geschmack anpassen.
5. Schneiden Sie die Lakritzschnüre in etwa 5 cm lange Stücke, um die Beine der Spinnen darzustellen. Drücken Sie vier Beine auf jeder Seite eines Erdnussbuttertupfers, um die Spinnen zu formen.
6. Sobald die Schokolade geschmolzen ist, tropfeln Sie vorsichtig etwas Schokolade auf die Rückseite jeder Spinne, um die Augen zu befestigen.
7. Lassen Sie die Erdnussbutter-Spinnen etwa 10 Minuten aushärten oder legen Sie sie in den Kühlschrank, bis die Schokolade fest ist.
8. Servieren Sie die gruseligen Erdnussbutter-Spinnen auf Ihrer Halloween-Party und beobachten Sie, wie sie verschwinden!

**GUTEN APPETIT!**



# Follow us

[www.thepublishergang.com](http://www.thepublishergang.com)

A row of social media icons: Instagram, Facebook, Twitter, Twitch, TikTok, YouTube, and LinkedIn, followed by the text '/thepublishergang'.