

Halloween-Rezepte schaurig & lecker

INHALT

- 01. Mumien-Würstchen im Blätterteig
- 02. Spinnen-Cookies
- 03. Monster-Brownies
- 04. Spinnen-Cupcakes
- 05. Baiser-Geister
- 06. Friedhofkuchen à la Maulwurf

Auch in Deutschland wird das Halloween-Fest immer beliebter. Besonders die Kinder erfreuen sich an dem schaurigen Fest, denn da gibt es jede Menge zu naschen. Wenn ihr den Kids Halloween noch etwas mehr versüßen möchtet, haben wir hier die passenden Rezepte für gruselige Snacks und Kuchen.

Koch-Mit wünscht guten Appetit!

MUMIEN-WÜRSTCHEN IM BLÄTTERTEIG



Zutaten

- 2 Rollen Blätterteig aus dem Kühlregal
- 24 Mini-Wurstchen
- 1-2 Eier
- essbare Zuckeraugen
- Mayonnaise und Ketchup

Zubereitung

Schritt 1

Als Erstes rollst du den Blätterteig aus und schneidest ihn mit einem Pizzaschneider in ca. 1 cm breite Streifen. Heize den Backofen auf 160 °C Umluft vor und lege ein Backblech mit Backpapier aus.

Schritt 2

Umwickle nun jedes Mini-Wurstchen mit 1 bis 2 Streifen Blätterteig, aber lass im oberen Drittel ein kleines Stückchen für das Gesicht frei. Verteile die Wurstchen-Mumien auf das Blech. Verquirle das Ei und pinsle den Blätterteig damit ein. Backe die Mumien-Wurstchen für 15 bis 20 Minuten.

Schritt 3

Lass die fertig gebackenen Mumien kurz abkühlen. Für die Augen mit kleinen Holzspießen Mayonnaise auf die Wurstchen geben und dann die Zuckeraugen darauf kleben. Fertig sind die Halloween-Mumien, die du mit reichlich blutigem Ketchup servieren kannst.





Spinnen-Cookies Schnelle Kekse

Zutaten

- 120 g Mehl
- Eine Messerspitze Backpulver
- Eine Prise Salz
- 140 g Butter
- 80 g Zucker
- 1 kleines Ei
- 1 Pck. Vanillezucker
- 24 Schokoladenkugeln
- 48 Zuckeraugen
- 50 g Kuvertüre

Zubereitung

Schritt 1

In einer Schüssel Butter und Zucker schaumig schlagen. Dann Ei und Vanillezucker unterrühren. Anschließend nach und nach Mehl, Backpulver und Salz unterrühren, bis ein gleichmäßiger Teig entstanden ist. Den Teig in Frischhaltefolie einschlagen und mindestens vier Stunden kaltstellen.

Schritt 2

Den Ofen auf 190°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Aus dem Teig 24 gleichgroße Kugeln formen und jeweils 12 Stück mit ausreichend Abstand auf ein Backblech mit Backpapier legen und etwas flachdrücken. Die Kekse jeweils 12 – 14 Minuten backen, wenn die Ränder anfangen, goldbraun zu werden, sind sie fertig und müssen raus.

Schritt 3

Die Kekse kurz abkühlen lassen, danach die Schokokugeln vorsichtig in die warmen Kekse drücken. Die Kuvertüre schmelzen, in einen Beutel geben und eine kleine Ecke abschneiden. Jetzt darfst du den Spinnen ihre acht Beine verpassen. Mit dem Rest der Kuvertüre jeweils zwei kleine Schokotupfen auf die Rückseite der Augen machen und auf die Schokokugeln kleben.

Monster-Brownies mit Süßkartoffel

Zutaten

- 500 g Süßkartoffeln
- 50 g Rohrohrzucker
- 100 ml Ahornsirup
- 100 g gemahlene Mandeln
- 75 g Dinkelmehl
- 3 EL Backkakao
- 1/2 Pck. Backpulver
- 200 g Mascarpone
- 2 EL Sahne
- 1 EL Honig
- Lebensmittelfarbe, Schokostreusel, Zuckeraugen

Zubereitung

Schritt 1

Die Süßkartoffeln schälen, klein schneiden und weich kochen. Heize den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vor.

Schritt 2

Zucker, Ahornsirup und eine Prise Salz zu den Süßkartoffeln geben und pürieren. Gemahlene Mandeln, Mehl, Backkakao und Backpulver unterrühren.

Schritt 3

Lege eine Auflaufform mit Backpapier aus. Den Brownie-Teig hineingeben und glatt streichen. Backe die Brownies für 30 bis 35 Minuten. Lasse sie vor dem Dekorieren abkühlen.

Schritt 4

Für das Monster-Frosting schlägst du Mascarpone mit Sahne und Honig auf. Verteile die Creme auf so viele Schüsseln, wie du Lebensmittelfarben verwenden möchtest. Rühre die Farben gut ein.

Bestreiche die Süßkartoffel-Brownies mit dem eingefärbten Frosting und tobe dich mit Streuseln, Zuckeraugen, Fondant oder Zuckerschrift aus. Bis zum Verzehr kalt stellen.



Spinnen-Cupcakes mit Johannisbeere

Zutaten

- 315 g Butter
- 50 g Zucker
- 50 g brauner Zucker
- 1 Esslöffel Cassis Sirup
- 2 Eier
- 125 g Mehl
- 400 g Puderzucker
- 1 Teelöffel Vanille-Aroma
- 1 Teelöffel Milch
- 12 TL Johannisbeerkonfitüre
- Lakritze für die Beine
- Schokoladenplättchen für den Körper

Zubereitung

Schritt 1

Den Ofen auf 170°C Umluft vorheizen.

115 g Butter, Zucker, braunen Zucker, eine Prise Salz und den Cassis-Sirup mit einem Handrührgerät miteinander vermengen. Dann die Eier unterrühren. Mehl hinzufügen und zu einem Teig verrühren.

Schritt 2

Den Teig gleichmäßig auf 12 Cupcake-Förmchen verteilen und für 25 Minuten im Ofen auf der mittleren Schiene backen.

Schritt 3

Währenddessen 200 g Butter und Puderzucker in eine Schüssel geben und glatt rühren. Dann Vanille-Aroma und Milch hinzugeben und mit dem Handrührgerät aufschlagen, bis eine Creme entsteht. Diese in einen Spritzbeutel geben.

Schritt 4

Die Muffins etwas aushöhlen und je einen TL Konfitüre hineingeben. Die Creme auf die Cupcakes spritzen. Zum Schluss mit Schokolade und Lakritz die Spinnen formen. Mit der Johannisbeerkonfitüre kannst du den Spinnen noch Augen verpassen.

Baiser-Geister Knusprig & einfach

Zutaten

- 7 Eier (oder nur das Eiweiß)
- 1 Päckchen Backpulver
- 250 g Puderzucker
- Lebensmittelfarbe

Zubereitung

Schritt 1

Die Eier trennen und das Eiweiß in eine große Schüssel geben. Nun schlägt ihr das Eiweiß mit einem Handmixer steif und fügt währenddessen nach und nach den Puderzucker hinzu. Außerdem das Backpulver hinzugeben und solange weiterschlagen, bis der Eischnee richtig fest geworden ist.

Schritt 2

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Ofen auf 100°C vorheizen. Den Eischnee in einen Spritzbeutel füllen. Im Anschluss spritzt ihr große Tupfen auf das Blech. Kurz antrocknen lassen und auf die bestehenden Kleckse etwas kleiner Baisertupfen geben. Das ganze noch zweimal wiederholen. Am Ende sollte natürlich die Form eines Gespenstes erkennbar sein.

Schritt 3

Die Baiser-Geister kommen nun für mindestens 2 Stunden bei 100°C in den Ofen. Dort trocknen sie, sodass sie nachher leicht knusprig sind. Im letzten Schritt müsst ihr euren Baiser-Geistern nur noch ein Gesicht verpassen. Dafür mit schwarzer Lebensmittelfarbe oder Zartbitterkuvertüre jedem Geist Augen und einen Mund aufmalen.



FRIEDHOFKUCHEN

HALLOWEEN-MAULWURFKUCHEN



Zutaten

- 125 g Zucker
- 4 Eier
- 125 g Butter
- 100 g Mehl
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 10 g Kakao
- 0,5 Päckchen Backpulver
- 100 g gemahlene Mandeln
- 600 g Schlagsahne
- 50 g Schokoraspeln
- 4 Bananen, Etwas Zitronensaft
- Grüne Lebensmittelfarbe
- Mini-Butterkekse, Zuckerstreusel

Zubereitung

Schritt 1

Eier trennen und Eiweiß steif schlagen. Den Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Weiche Butter und Zucker cremig rühren. Eigelb unterrühren. Mehl, 1 Pck. Vanillezucker, Kakaopulver, Backpulver und Mandeln unter die Buttermasse rühren. Eine rechteckige Springform einfetten, den Teig hineingießen und für 30 Minuten backen.

Schritt 2

Den Kuchen auskühlen lassen, dann mit einem Löffel etwa zur Hälfte aushöhlen, dabei einen 1-2 cm breiten Rand stehen lassen. Bananen halbieren, mit Zitronensaft bestreichen und den Kuchen damit auslegen.

Schritt 3

Schlagsahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen. Lebensmittelfarbe unterrühren und Schokoraspeln unterheben. Kuchen mit der Sahne bedecken. Herausgelöfelter Kuchenkrümel vorsichtig auf den Kuchen drücken, sodass die Sahne komplett bedeckt ist. Nach Belieben dekorieren.



Impressum

Verantwortlich für das Angebot:
gemäß § 5 Telemediengesetz
sowie § 55 Abs. 1 Rundfunkstaatsvertrag:

MMS E-Commerce GmbH
Wankelstraße 5, 85046 Ingolstadt
Geschäftsführer: Dr. Karsten Wildberger, Jörg Bauer, Giuseppe Cunetta
Eingetragen im Handelsregister des Amtsgerichts
Ingolstadt unter HRB 3479; USt ID: DE233830101

Gerne können Sie sich mit uns in Verbindung setzen:
E-Mail: koch-mit@mediamarkt.de
Fax: +49 (841) 634 - 1179

Verantwortlich gemäß § 55 Abs. 2 Rundfunkstaatsvertrag:
Dr. Karsten Wildberger, Jörg Bauer, Giuseppe Cunetta
Wankelstraße 5, 85046 Ingolstadt

Jugendschutzbeauftragter gemäß § 7 JMStV ist Herr Joo Straßburger.
Für Fragen zum Jugendschutz kontaktieren Sie uns gern per
E-Mail an Jugendschutz@media-saturn.com
Vertrieb und Marketing Koch-Mit.de
Jörg Bauer, Geschäftsführer MMS E-Commerce GmbH
Wankelstraße 5, 85046 Ingolstadt

Alle Rezepte sind Eigentum von Koch-Mit.de. Dieses Dokument ist nur für den
privaten Gebrauch bestimmt und darf nicht vervielfältigt werden.

Bildquellen:

Seite 1+2: @stock.adobe.com/nadianb
Seite 3+4: @Koch-Mit
Seite 5: @stock.adobe.com/Jenifoto
Seite 6+7: @Koch-Mit
Seite 8: @stock.adobe.com/irina2511
Seite 9+10: @stock.adobe.com/Kerstin
Seite 11+12: @stock.adobe.com/san_ta