

3 LECKERE HALLOWEEN-SNACKS



Ich habe 3 Halloween Snack Ideen für euch, mit denen ihr euer gruseliges Halloween Buffet bereichern könnt. Die russischen Senfeier sehen aus wie kleine Spinnennester, die Mumien sind Würstchen im Schlafrock und die kleinen Käsescheiben sehen aus wie Augen.

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 10

ZUBEREITUNG GEFÜLLTE EIER

Lege die Eier in kaltes Wasser und lasse das Wasser aufkochen. Koche die Eier solange, bis sie hart sind. Gieße das Wasser ab und schreke sie kurz mit kaltem Wasser ab. Schlage die Eier nun vorsichtig auf die Arbeitsplatte, damit die Eierschale eingerissen wird – lasse die Eierschale aber an den Eiern.

Fülle nun frisches Wasser in den Topf und färbe es mit schwarzer Lebensmittelfarbpaste. Lege die Eier hinein und lasse sie nun etwa 4 Stunden stehen, damit sie die Farbe annehmen. Gieße das Wasser ab und schäle die Eier. Schneide sie längs durch und entnehme das Eigelb. Verrühre das Eigelb mit Wasabi, Senf, Salz, Pfeffer und dem Frischkäse und zerdrücke es. Fülle es in einen Spritzbeutel mit der Tülle deiner Wahl (z. B. Sterntülle) und spritze die Eigelbmasse in die ausgehöhlten Eier. Halbiere die Oliven und lege jeweils eine Hälfte als Spinnenkörper auf ein Ei. Schneide die übrigen Oliven in Streifen und lege diese als Füße zum Spinnenkörper.



ZUBEREITUNG MUMIEN – WÜRSTCHEN IM TEIGMANTEL

Verknete die Zutaten für den Teig kurz mit den Händen und lasse ihn dann abgedeckt für 30 Minuten aufgehen. Rolle den Teig nun auf einer bemehlten Arbeitsfläche ganz dünn aus. Schneide ihn dann in etwa 5 mm breite Streifen. Halbiere die Wurst und rolle nun jede Wurst in einen Teigstreifen ein, so dass sie aussehen wie Mumien. Backe die Mumien bei 190 °C O/U für etwa 12-15 Minuten, bis sie goldbraun sind.

Wenn du möchtest, kannst du aus Senf oder Zuckerschrift die Augen machen oder sogar essbare Zuckeraugen ankleben.



ZUBEREITUNG GRUSELIGE AUGEN

GEFÜLLTE EIER (12 HÄLFTEN):

- 6 Eier
- ½ TL Wasabi
- 2 TL Senf
- Salz
- Pfeffer
- 100 g Frischkäse
- 10 Oliven (entsteint)

MUMIEN – WÜRSTCHEN IM TEIGMANTEL (20 STÜCK):

- 250 g Mehl
- 130 ml Wasser
- 1 EL Trockenhefe
- ½ TL Zucker
- ½ TL Salz
- 3 EL Olivenöl

GRUSELIGE AUGEN (12 STÜCK):

- 12 Babybel
- Lebensmittelfarbpasten (rot)
- 12 Oliven (in Scheiben)
- 1 EL Ketchup

3 LECKERE HALLOWEEN-SNACKS



Male mit der Lebensmittelfarbpaste kleine Adern auf den Käse und lege den Olivenring darauf. Fülle die Olive mit Ketchup.



Viel Spaß beim Nachmachen! Eure Sally <3