




Gruselige
HALLOWEEN
Rezepte





Gruselige Spaghetti Hände

 Für 4 Hände

ZUTATEN

- 10 Würstchen
- 200 g Spaghetti
- Mandeln
- Tomatensoße oder alternativ Ketchup
- 2 TL Tomato Rosso
- 1 TL Pizza Blitz
- 1 El Dunkle Tomatencreme



ZUBEREITUNG



- Die Spaghetti nach Packungsbeilage kochen.
- In der Zwischenzeit eine Tomatensoße mit Pizza Blitz, Tomato Rosso, Knoblauch Salz und einen Schuss dunkle Tomaten Creme zubereiten
- Für die Fingernägel Mandeln halbieren, damit sie nicht zu dick wirken.
- Jeweils an einem Ende der Bockwürstchen eine kleine Vertiefung einschneiden sodass eine halbierte Mandel gut darin Platz findet.
- Die Würstchen im warmen Wasser oder der Mikrowelle erwärmen. Anschließend die Mandelstücke als Fingernagel platzieren.
- Für den Gruselfaktor den Teller mit etwas dunkle Tomaten Creme beträufeln.
- Zusammen mit den abgetropften Spaghetti und der Tomatensoße als Hand anrichten und kalt oder warm servieren.



Bacon Mumie

 Für 4 Hände

ZUTATEN

- 200 g Bacon - Scheiben
- 800 g Rinderhack
- 3 EL. Mehl
- 4 Eier
- 200 ml Gemüsebrühe mit feinem Süsspchen
- 1 Zwiebeln
- 1 TL Zwiebel Öl
- 3 TL Pizza Blitz
- Kleine Zwiebeln für Deko
- Meersalz & Regenbogen Pfeffer




ZUBEREITUNG



- Das Hack mit Mehl, Eiern, Feines Süsspchen Brühe, geriebener Zwiebel, Pizza Blitz, dem Zwiebel Öl, Salz und Pfeffer verrühren.
- Auf einem Backblech mit Backpapier die Mischung wie ein Gesicht formen.
- Das Gesicht mit Baconscheiben umwickeln, indem man sie der Länge nach quer über das Gesicht legt.
- Lege eine Baconscheibe über die Nase der Mumie, um sie optisch besser herauszuarbeiten. Den Mund aussparen, dafür einfach ein Stück aus der Baconscheibe herausschneiden.
- Schneide die beiden Enden der kleinen Zwiebel ab und verwende sie als Augen. Den Rest in kleine Stücke scheiden und als Zähne verwenden.
- Die Bacon Mumie im Umluftofen bei 200°C ca. 45 Minuten backen.
- Serviere die Bacon Mumie zum Beispiel mit einem kalten Kartoffelsalat mit knusprig gebratenen Baconwürfeln oder einem Rote-Bete-Salat mit Feta, Mango und Petersilie.



Halloween Burger

 Für 4 Burger

ZUTATEN

- 1 mittelgroße Zwiebel
- 400 g Rinderhack
- 1 Ei (Gr. M)
- 2 EL Paniermehl
- ca. ½ TL Smoky Paprika
- 2-3 EL Bratlust
- 4 Burgerbrötchen
- 2-3 mittelgroße Tomaten
- 4-5 Essiggurken
- 4 Salatblätter
- 4 TL Knobi Senf
- 4 TL Mayo
- 4 EL Tomatenketchup
- Mandelstifte
- 4 (ca. 60 g) Mini-Mozzarella
- Chimichurri Genuss Salz



ZUBEREITUNG



- Zwiebel schälen und fein würfeln. Hackfleisch, Ei, Paniermehl und Zwiebel zu einer glatten Hackmasse verkneten. Mit Chimichurri Genuss Salz, Pfeffer und Smoky Paprika würzen und 4 flache Patties formen. In einer Pfanne etwas Bratlust erhitzen und darin von jeder Seite 3-4 Minuten braten.
- Burgerbrötchenhälften mit der Schnittfläche nach unten auf ein Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen (Umluft: 125 °C) ca. 5 min aufbacken.
- 3 Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. Salat waschen und gut abtropfen lassen. Knobi Senf und Mayo zu einer Creme verrühren, damit die unteren Brötchenhälften bestreichen und mit Tomaten belegen. Dann Mandelstifte als Zähne in die Ränder der oberen und unteren Brötchenhälften stecken
- Patties auf die unteren Brötchenhälften legen und mit Tomatenketchup bedecken. Obere Brötchenhälften darauflegen und leicht andrücken, damit das Ketchup hervorquillt. Mozzarella-Kugeln etwas flacher schneiden und zusammen mit den übrigen Essiggurken als Augen auf die Burger legen.



Pizza Totenköpfe



Für 6 Stück

ZUTATEN

- 500 g Mehl (Pizzamehl o. Typ 550)
- 300 g Wasser
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 12 g Salz (+30 g heißes Wasser)
- etwas Omas Butteröl
- Tomatensauce
- Pizzakäse
- Salami
- schwarze Oliven in Scheiben
- Champignons in Stückchen geschnitten (für die Zähne)
- Pimientos (Nase, Mund)



G'schmacksTera
KOLLEKTOR



ZUBEREITUNG



- Mehl mit Hefe vermischen. Wasser hinzugeben und grob mit dem Mehl vermengen und abgedeckt 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
- Nun das Salz in heißem Wasser auflösen, kurz abkühlen lassen. Salzwasser zusammen mit einem Schuss Omas Butteröl zum Teig geben. Nun wird der Teig ein paar Minuten kräftig geknetet, bis ein glatter Teig entstanden ist. Teig mit Mehl bestäuben und abgedeckt 2-3 Stunden im Kühlschrank reifen lassen.
- Aus dem gereiften Teig 6 Stücke machen und mit bemehlten Händen rund formen.
- In der Zwischenzeit Backofen vorheizen.
- Auf bemehlter Arbeitsfläche (oder direkt auf Backpapier) totenkopfförmige Fladen formen. Mit Tomatensauce bestreichen, mit Käse bestreuen und zu Totenköpfen mit Salami und Belag nach Wunsch belegen.
- Totenköpfe im voll vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene etwa 10 Minuten knusprig backen.



Süße Laugenstangen Gespenster



Für 12 Stück

ZUTATEN

- 6 TK Laugenstangen
- Pink Berry
- Miss Mappfel
- getrocknete Beeren




ZUBEREITUNG



- Die noch gut gekühlten TK Laugenstangen in gleichgroße Stücke schneiden und das untere Ende senkrecht nach unten ziehen und etwas eindrücken.
- mit einer Gabel die Augen und den Mund etwas aushölen.
- Die Gespenster mit Beeren als Augen versehen und entweder mit Miss Mappfel oder Pink Berry bestreuen.
- Laugenstangen nach Packungsbeilage im Ofen backen und im Anschluss gut abkühlen lassen



Fledermaus Brownies mit Doppelkeks

 Für 12 Stück

ZUTATEN

- 150 g Schoko-Doppelkekse mit Vanillefüllung
- 160 ml Omas Butteröl
- 100 g Zucker
- 1 EL Black & White
- 100 g Weizenmehl Typ 405
- 40 g Kakaopulver
- 3 Eier
- ¼ TL Meersalz



ZUBEREITUNG



- Zerkleinere zunächst die Kekse in einer Küchenmaschine, fülle sie im Anschluss um und stelle sie beiseite.
- In den Topf gibst du das Omas Butteröl, den Zucker, das Mehl, das Kakaopulver und die Eier mit dem Meersalz und Black & White Zucker. Zutaten gut vermengen bis eine cremige Masse entsteht.
- In der Zwischenzeit den Backofen auf Ober-/Unterhitze 180 °C vorheizen.
- Die Keksbrösel zum Teig geben und mit einem Spatel unterheben.
- Die Brownies in eine geeignet Forma geben und ca. 25 Minuten backen.
- Die Schoko-Keks Brownies aus dem Backofen nehmen und etwas abkühlen lassen.
- Etwas dunkle Schokolade schmelzen.
- Geschmolzene Schokolade auf die Brownies, die Schoko-Kekse halbieren und gegengesetzt in die noch warmen Brownies als Ohren drücken. Deko Zucker Augen drauf und die Brownies gut abkühlen lassen,
- In Form schneiden und nach Geschmack lauwarm servieren