



Schaurig schöne Halloween-Rezepte

Wenn ihr (Klein)geister vor der Tür mal mit besonderen Mitgebseln überraschen möchtet oder eine Halloween-Party mit echt gruseligen Leckereien plant, dann sind diese Rezepte genau das Richtige. Viel Spaß beim Nachmachen und Genießen!



Spinnen- und Fledermaus-Donuts

Diese schaurig-schönen Donuts lassen sich ganz einfach mit Lakritz und Oreo-Keksen als Spinnen und Fledermäuse verzieren.

Zutaten für 8 Stück:

Für die Halloween-Donuts:
 etwa 2 Pck. Dunkle Kuchenglasur (etwa von Dr. Oetker)
 8 fertige Donuts

Zum Verzieren:

8 Lakritzschnecken
 4 Oreo-Kekse
 Lustige Zuckeraugen und Zuckermotive (etwa von Dr. Oetker)

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, vom Herd nehmen. Glasurbeutel hineinlegen und etwa 10 Minuten darin liegen lassen. Beutel abtrocknen, kräftig durchkneten und aufschneiden. Glasur in eine Schale füllen. Donuts tief eintauchen, mit der nicht eingetauchten Seite auf einen Kuchenrost legen und die Glasur fest werden lassen. Übrige Glasur in einen Spritzbeutel oder kleinen Gefrierbeutel füllen und verschließen.

Spinnen: Lakritzschnecken abrollen und in etwa 6 cm lange Streifen schneiden. Eine kleine Ecke des Spritzbeutels abschneiden. Je 8 Lakritzabschnitte als Beine mit Glasur an einem Donut ankleben. Zuckeraugen und Zuckermotive ebenfalls mit Glasur befestigen.

Fledermäuse: Oreo-Kekse mit einem scharfen Messer halbieren. In jede Seite des Donuts einen kleinen Schlitz schneiden und die Kekshälften einstecken. Zuckeraugen und Zuckermotive mit Glasur ankleben.

Leicht
 20 Minuten



Spinnen-Torte

Diese Spinnen-Torte ist durch die süße Mascarponecreme und das säuerliche Lemon Curd herrlich erfrischend. Die Zitronen-Creme gibt es etwa bei Edeka und Rewe.

Für den Teig:

1 Backmischung Dr. Oetker Naked Cake
 Backmischung (liegt bei)
 Joghurt
 100 g weiche Margarine oder Butter
 2 Eier (Größe M)
 2 EL Milch

Für den Belag:

4 EL Zitronencreme Lemon Curd (etwa bei Rewe oder Edeka)
 200 g kalte Schlagsahne
 250 g Mascarpone
 100 ml Milch
 Lebensmittelfarbe (orange)

Zum Verzieren:

100 g Kuvertüre fix Zartbitter

Backform nach Anleitung auf das Backblech stellen.

Backofen vorheizen: Ober-/Unterhitze etwa 170 °C

Teig mit Fett, Eiern, und Milch nach Packungsanleitung zubereiten und backen.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 40 Min.

Sofort nach dem Backen den Rand lösen und entfernen, Boden erkalten lassen und Bodenplatte entfernen, zweimal waagrecht durchschneiden und den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen.

Mascarpone-Sahne-Belag zubereiten: Den unteren Tortenboden mit etwa 2 EL Lemon Curd bestreichen (vorher durchrühren). Sahne, Mascarpone und Milch in einen Rührbecher geben. Mischung für den Belag zufügen. Alles mit dem Mixer (Rührstäbe) steif schlagen. Creme dritteln und jede Portion mit Lebensmittelfarbe in Abstufungen in Orangetönen einfärben. Alle Cremes in Gefrierbeutel oder Einwegspritzen füllen. Die hellste Creme auf den unteren Tortenboden spritzen. Dabei etwa 2 EL Creme im Beutel belassen. Den mittleren Boden auflegen, leicht andrücken und mit 2 EL Lemon Curd bestreichen. Die zweite Creme ebenfalls aufspritzen und etwa 2 EL im Beutel belassen. Den oberen Boden auflegen, leicht andrücken und die dunkle Creme aufspritzen. Die übrige Creme an den Rand spritzen und mit einer Teigkarte verstreichen. Torte mindestens zwei Stunden in den Kühlschrank stellen.

Verzieren:

In der Zwischenzeit Kuvertüre fix im Wasserbad nach Packungsanleitung schmelzen und in einen kleinen Gefrierbeutel oder Einwegspritzen geben. Schablone auf ein Backblech oder Brett legen. Einen Bogen Backpapier darüberlegen. Eine kleine Ecke vom Gefrierbeutel abschneiden und Motive damit aufspritzen. Für den Spinnenkörper einen Taler Kuvertüre fix auflegen. Kuvertüre fest werden lassen. Motive vorsichtig mit einem Tafelmesser vom Backpapier lösen und die Torte vor dem Servieren damit verzieren.

Braucht etwas Übung
 60 Minuten



Alkoholfreie Halloween-Bowle

2 Beutel Götterspeise Waldmeister-Geschmack (etwa von Dr. Oetker)
 2 l Zitronenlimonade
 Fruchtgummi-Tiere z. B. Frösche, Fledermäuse und Würmer
 1 l klarer Apfelsaft

Götterspeise mit 1 l Zitronenlimonade und ohne Zucker zubereiten und in einer Schüssel mindestens fünf Stunden in den Kühlschrank stellen. Götterspeise mit einem Mixer (Rührstäbe) gut durchrühren, in eine Bowlenschüssel oder großes Glasgefäß füllen und einige Fruchtgummi-Tiere daraufsetzen. Götterspeise mit restlicher Zitronenlimonade und Apfelsaft auffüllen und bis zum Verzehr kalt stellen. Glasränder mit Fruchtgummi-Tieren verzieren und die Halloween-Bowle einfüllen.

Leicht
 20 Minuten

Halloween-Burger

Mit diesem Halloween Burger Rezept gelingen ganz einfach 8 selbstgemachte Burger, verziert als gruselige Halloween-Monster. Ihr könnt natürlich die Soßen und Burgerbrötchen auch fertig kaufen. Diese hier werden aber super saftig und lecker.

Zutaten:

Für das Backblech: Backpapier
 Hefeteig:
 100 ml Milch



100 ml Wasser
 80 g Butter oder Margarine
 500 g Weizenmehl
 1 Würfel Dr. Oetker Frische Hefe
 1 Ei (Größe M)
 2 EL Zucker
 2 TL Salz
 Zum Bestreichen und Bestreuen:
 1 Ei (Größe M)
 2 EL Milch
 1 EL Wasser

Soße:

1 EL Crème fraîche
 Classic
 etwa 8 EL Tomatenketchup
 1 EL Salatmayonnaise
 1 - 2 TL Senf
 Salz

frisch gemahlener Pfeffer

1 Pr. Zucker

Füllung:

8 Sandwichgurken in Scheiben

2 - 3 mittlere Tomaten

1 Zwiebel

etwa 8 Scheiben Cheddar-Käse oder Gouda

8 Burger-Patties (vegetarisch oder aus Hackfleisch):

Gruselaugen:

etwa 16 Holzspieße

16 Mini-Mozzarella-Kugeln

etwa 8 Oliven schwarz

So geht's:

Hefeteig: Milch und Wasser erwärmen. Butter oder Margarine darin zerlassen. Mehl in eine Rührschüssel geben. Hefe darauf bröckeln. Ei, Zucker, Salz und die Milch-Fett-Mischung hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort etwa 1 Stunde gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Inzwischen Backblech mit Backpapier belegen.

Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche kurz durchkneten, in etwa 8 gleich große Stücke teilen und diese zu Kugeln formen. Die Kugeln zu Talern (Ø etwa 10 cm) flach drücken und auf das Backblech legen. Zugedeckt etwa 45 Minuten gehen lassen. Nach 30 Minuten den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
 Heißluft etwa 180 °C

Ei mit Milch und Wasser verschlagen. Die Burgerbrötchen damit bestreichen, dann backen. Anschließend mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: 15 - 20 Minuten

Soße: Crème fraîche, Ketchup, Mayonnaise und Senf verrühren. Die Soße mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Füllung: Sandwichgurken abtropfen lassen. Tomaten waschen und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen und in dünne Ringe schneiden. Aus den Käsescheiben Zacken (Zähne), ausschneiden. Die Käsereste kleinschneiden und in die Soße geben.

Gruselaugen: Mozzarella-Kugeln abtropfen lassen, Oliven halbieren und mit den Kugeln auf Holzspieße stecken.

Patties: in der Pfanne gut durchbraten

Burgerbrötchen füllen: Brötchen waagrecht durchschneiden und alle Hälften mit Soße bestreichen. Auf die unteren Hälften jeweils einen Burger und darauf 2-3 Tomatenscheiben legen. In die Mitte eine Sandwichgurke als Zunge legen und die Käsescheibe so auflegen, dass sie wie Zähne heraussehen. Zuletzt einige Zwiebelringe auflegen, evtl. die restliche Soße verteilen, die obere Brötchenhälfte auflegen und leicht andrücken. Die Gruselaugen in die obere Brötchenhälfte stecken und die Halloween-Burger servieren.

aufwendig
 etwa 80 Minuten

Die Rezepte stammen von Dr. Oetker

