



Zackig g'schmackig:
Halloween-Snacks
(gruselige Sesam-Schlangen,
Donut-Spinnen und Schoko-Spinnennetz)

Plant ihr dieses Jahr eine Halloweenparty oder wollt ihr einfach eure Familie mit einem gruseligen Snackbuffet überraschen? Dann kommen hier drei Halloween-Snackideen für euch!





Los geht's mit den gruseligen **Sesam-Schlangen**.



Dafür braucht ihr:

- Pizzateig
- Sesam und Mohn
- Oliven
- rote Paprika
- Holzspieße
- Öl
- etwas Salz



Zackig g'schmackig: Halloween-Snacks



Schneidet den Pizzateig zuerst in lange Streifen. Diese werden die Körper der Schlangen. Wickelt jeden Teigstreifen um einen Holzspieß. Drückt ein Ende der Pizzateigstreifen flach und formt ein spitzes Dreieck. Dadurch entsteht die schlangentypische Kopfform.



Bestreicht dann die Schlangen mit etwas Öl. So halten die Sesam- und Mohnkörner besser.





Für die Schlangenaugen könnt ihr aus den Oliven kleine Dreiecke schneiden. Dann noch etwas Salz für den Geschmack und schon können die Sesam-Schlangen für ungefähr 15 Minuten bei 180 Grad in den Backofen.



Lasst die Schlangen kurz auskühlen, bevor ihr vorsichtig die Holzspieße entfernt.

Für den großen Gruselfaktor fehlt jetzt nur noch eine Schlangenzunge aus rotem Paprika.
Schon ist der erste Snack für euer Halloweenbuffet fertig!





Weiter geht's mit diesen gruseligen **Donut-Spinnen**.



Dafür braucht ihr:

- Donuts
- Salzbrezeln
- geschmolzene Schokolade
- Schokolinsen

Brecht für die Spinnenbeine ein paar Salzbrezeln in Stücke. Ihr braucht acht Stücke pro Spinne.



Zackig g'schmackig: Halloween-Snacks



Tunkt den Donut in die flüssige Schokolade und steckt die Spinnenbeine hinein.



Mit Schokolinsen könnt ihr den Spinnen ein paar Augen verpassen.



Zackig g'schmackig: Halloween-Snacks



Aber was wäre eine **Donut-Spinne** ohne ein köstliches **Schoko-Spinnennetz**?

Mit ein paar Salzstangen und noch mehr geschmolzener Schokolade bekommen eure süßen Spinnen schnell ein passendes Zuhause!



Legt zuerst eure Arbeitsfläche mit etwas Backpapier aus. Ordnet dann die Salzstangen im Kreis an. Dadurch entsteht euer Gerüst.



Die geschmolzene Schokolade gießt ihr aus einem Spritzbeutel von der Mitte bis zum Rand in spiralförmigen Bewegungen aus.



Stellt eure Schoko-Spinnweben nun mindestens eine Stunde in den Kühlschrank.
Sobald die Schokolade getrocknet ist, sind die furchteinflößenden Spinnennetze fertig ...



... und somit auch euer Grusel-Snackbuffet für Halloween!



Zackig g'schmackig: Halloween-Snacks