

Rezepturen (Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

HALLOWEEN – ABGERISSENE BLUTIGE FINGER IM BRÖTCHEN

Zutaten:

4 Wienerli oder Hot Dog Würstli
8 Mandeln (ungeschält)
Tomatenmark
8 Frühlingszwiebeln (mit Wurzelenden)
8 Brötchen

ZUBEREITUNG:

Für abgerissene Finger im blutigen Brötchenzunächst für die Würstli Wasser aufkochen, vom Herd nehmen und die Würstchen darin ziehen lassen. Nicht in das noch kochende Wasser geben.

Die Würste bei der Hälfte auseinander reißen. Am anderen Ende ein Nagelbett einschneiden.

Ein wenig Tomatenmark darauf verteilen und die Mandel als Fingernagel daraufsetzen.

Die Enden der Frühlingszwiebel abschneiden und in das untere Ende der Würstel stecken. Mit einem Zahnstocker fixieren.

Die Brötchen halbieren und die untere Hälfte ungleichmässig mit Tomatenmark bestreichen. Die Finger darauf platzieren und mit der oberen Hälfte ein wenig zudecken.

Abgerissene Finger im blutigen Brötchen zu Halloween als Partygag servieren.

HALLOWEEN – BANANEN GEISTER

Zutaten:

4 Bananen
etwas Zitronensaft
etwas Schokolade

Für die **Bananen-Geister** zunächst die Schokolade über dem Wasserbad schmelzen. In einen Spritzbeutel füllen.

Die Bananen schälen und halbieren. Mit ein wenig Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht so schnell braun werden.

Mit der geschmolzenen Schokolade ein Geistergesicht auf die Bananen aufzeichnen und die **Bananen-Geister** auf die Schnittfläche stellen.

Rezepturen (Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

Tipp

Die **Bananen-Geister** sind ein ganz schneller Halloween-Snack. Wer mehr Zeit hat, kann die Bananen zuerst auch mit weisser Schokoladenglasur überziehen, diese trocknen lassen und dann erst das Gesicht aufzeichnen.