

DIE BESTEN HALLOWEEN IDEEN FÜR KINDER



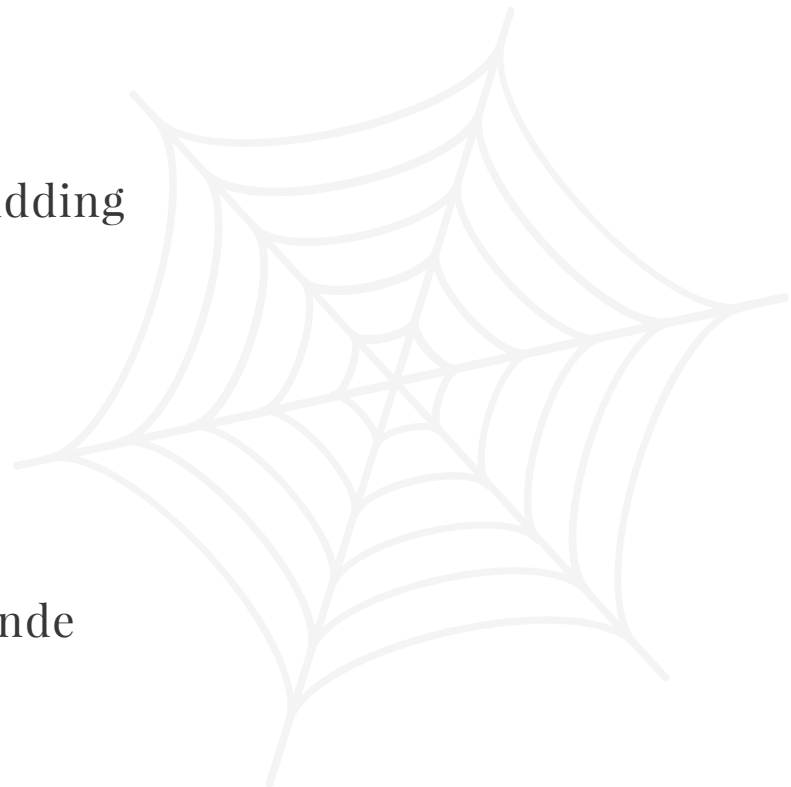
HALLOWEEN-REZEPTE FÜR DEN THERMOMIX® UND BASTELIDEEN
WWW.A-MATTER-OF-TASTE.DE



INHALTSVERZEICHNIS



- S.3 Vorwort
- S.4 Gespenster-Brownies
- S.5 Spinnen-Muffins
- S.6 schauriger Wurm-Wackelpudding
- s.7 Zombie-Smoothie
- S.8 blutige Hexenfinger
- S.9 lustige Crossie-Monster
- S.10 Gespenster-Lollies
- S.11 Geister-Milchshake
- S.12 gefährliche Schokokuss-Bande
- S.13 Würstchen-Mumie
- S.14 süße Hände
- S.15 haarige Mumien
- S.16 Etiketten





SCHAURIG SCHÖNES HALLOWEEN



WÜNSCHT DÉSIRÉE PEIKERT
WWW.A-MATTER-OF-TASTE.DE

Eine schaurig schöne Halloween-Party ist für Kinder das Größte. Wann kann man schon verkleidet durch die Gegend laufen: "Süßes, sonst gibts Saures" rufen und dabei jede Menge Süßigkeiten einsammeln? Damit das Partybuffet nicht leer bleibt, habe ich ein paar kinderleichte Rezept- und Bastelideen für euch zusammengestellt. Schon das Vorbereiten und fotografieren hat mir so viel Spaß gemacht, dass ich den 31. Oktober sehnsüchtig entgegenfiebere. Ich hoffe, ihr habt mit den Rezepten genauso viel Freude, wie ich. Alle Ideen lassen sich schnell und unkompliziert umsetzen, so dass auch eine spontane Party kein Problem ist. Alles, was ihr an Deko auf den Fotos seht, habe ich bei TEDi gekauft. Die Rezepte habe ich mit dem Thermomix® zubereitet. Ihr könnt die Rezepte aber natürlich auch mit jeder anderen Küchenmaschine zubereiten. Oder ganz ohne.



REZEPT GESPENSTER-BROWNIES

ZUTATEN FÜR 1 KLEINES BACKBLECH

200 g Zartbitter Schokolade, in
Stücken

100g Vollmilchschokolade, in
Stücken

200 g Butter, in Stücken

130 g Rohrzucker

290 g Zucker

70 Zuckerrübensirup

4 Eier

200 g Mehl Type 405

30 g Kakao

1 Eiweiß

5-10 Tropfen Zitronensaft

Marshmallows, Zuckerschrift

1| Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

2| Beide Sorten Schokolade in den Mixtopf geben und 7 Sek. | Stufe 8 zerkleinern. Mit dem Spatel nach unten schieben.

3| Butter, Rohrzucker, 70 g Zucker und den Sirup zugeben und 7 Min. | 50 °C | Stufe 2 schmelzen.

4| Eier, Mehl und Kakao zugeben und 20 Sek. | Stufe 4 vermengen.

5| Teig in eine mit Backpapier ausgelegte eckige Springform oder Auflaufform geben und etwa 25 Min. im vorgeheizten Backofen backen. Danach gut auskühlen lassen.

6| 220 g Zucker in den Mixtopf geben und 20 Sek. | Stufe 10 pulverisieren. 20 g zum Bestreuen zur Seite legen. Eiweiß und Zitronensaft in den Mixtopf geben und 10 Sek. | Stufe 6 vermengen.

7| Die Brownies mit Puderzucker bestäuben und in Stücke schneiden. Je 1 Marshmallow in etwas Zuckerguss tauchen und auf den Brownie setzen. Den restlichen Zuckerguss mit einem Backpinsel auf die Marshmallows auftragen. Kurz trocknen lassen und mit Zuckerschrift Augen und Mund aufmalen. **Tipp:** Falls der Zuckerguss zwischenzeitlich zu fest wird, einfach noch etwas Zitronensaft untermischen.



SPINNEN-MUFFINS

FÜR ETWA 12 STÜCK

150 g Butter, in Stücken
100 g brauner Zucker
2 Eier
1 Prise Salz
1 ½ TL Backpulver
35 g Kakaoapulver
200 g Mehl Type 405
170 g Milch

Für das Topping:

20 Oreo Kekse
300 g Sahne
1 Pck. Sahnesteif
200 g Frischkäse
20 g Zucker
1 ½ TL Vanillezucker
Lakritzschnecken

Zuckeraugen Zuckerschrift oder Zuckerkleber
Außerdem: Muffinförmchen

1| Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Butter, Zucker und Eier in den Mixtopf geben und 1 Min. | Stufe 4 schaumig schlagen. 2| Die restlichen Zutaten zugeben und den Teig 20 Sek. | Stufe 4 vermengen. Die Muffinförmchen zu 2/3 mit dem Teig füllen und im vorgeheizten Backofen etwa 20-25 Minuten backen. Stäbchenprobe machen. Die Muffins auskühlen lassen. 3| Für das Topping 8 Oreokekse in den Mixtopf geben und 7 Sek. | Stufe 5 zerkleinern und umfüllen. Den Mixtopf kurz kalt ausspülen. 4| Sahne und Sahnesteif in den kalten Mixtopf geben und ohne Zeiteinstellung auf Stufe 3 steif schlagen. Dabei Sichtkontakt halten. 5| Nun Frischkäse, Zucker, Vanillezucker und die zerkleinerten Oreokekse mit dem Spatel unter die Sahne heben. 6| Die Lakritzschnecken aufrollen und in je 4 gleich große Stücke schneiden. Die Stücke in der Mitte teilen, so dass die dünnen Beine entstehen. In der Mitte ein Stück zusammenlassen. Auf die Muffins mit einem Teelöffel das Topping geben. Darauf die Lakritzbeine platzieren, einen Oreo Keks darauf geben. Jeweils 2 Zuckeraugen mit Zuckerschrift oder Kleber auf dem Keks befestigen.

SCHAURIGER WURMWACKELPUDDING

ZUTATEN:

- 12 Gelatine
- 300 g Waldmeistersirup
- 700 g Wasser
- Fruchtgummwürmer

ZUBEREITUNG:

- 1| Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
- 2| Sirup und Wasser in den Mixtopf geben. Ausgedrückte Gelatine zugeben und 7 Min. | 70 °C | Linkslauf | Stufe 2 erwärmen.
- 3| In eine große Schüssel füllen. Im Kühlschrank etwa 1 Std. kalt stellen. Dann einige Fruchtwürmer zugeben. Weitere 6 Std. kalt stellen.
- 4| Nach der Kühlzeit ein paar Würmer als Deko auf die Oberfläche legen. **Tipp:** Statt Fruchtwürmern können auch Vampire oder andere Haribo Tiere genommen werden.





ZOMBIE-SMOOTHIE



2 Möhren, in Stücken
1 Orange, geviertelt
1 Banane, in Stücken
1 Nektarine, geviertelt
1 Apfel, geviertelt
1 Mango, in Stücken
2 Teelöffel Honig
500 Gramm kaltes Wasser
Außerdem:
Flaschen oder Gläser
Strohhalme
Edding Stift für Glas

1| Auf die Flaschen oder Gläser mit einem für Glas geeigneten Stift Monster-Gesichter aufmalen. Das können die Kids auch prima alleine machen. Trocknen lassen.
2| Das Obst in den Mixtopf geben und 20 Sekunden | Stufe 9 zerkleinern. Dann Honig und Wasser zugeben und alles 1 Minute | Stufe 10 pürieren. In Gläser oder eine Flasche umfüllen.





BLUTIGE HEXENFINGER

Würstchen
Mandeln
Ketchup

1| Eine kleine Kerbe aus den Würstchen schneiden, dort eine Mandel platzieren. Ein paar Einkerbungen in das Würstchen schneiden, damit sie mehr nach Finger aussehen. Etwas Ketchup darauf als Blut verteilen.





LUSTIGE CROSSIE- MONSTER

Zutaten für etwa 40 Stk.
 12 Reiswaffeln (100 g), geviertelt
 700 g Weiße Kuvertüre, in Stücken
 Zuckeraugen
 Zuckerschrift
 Grüne Schnüre (gibt es von Hitschler)

- 1| Reiswaffeln in den Mixtopf geben und 4 Sek. | Stufe 4 zerkleinern. Ggf. 1 Sek. | Stufe 4 nachstellen und in eine große Schüssel umfüllen.
- 2| 350 g Schokolade in den Mixtopf geben und 4 Sek. | Stufe 8 zerkleinern. Die restliche Schokolade zugeben und nochmal 4 Sek. | Stufe 8 zerkleinern. Mit dem Spatel nach unten schieben und 8 Min. | 50 °C | Stufe 1 schmelzen.
- 3| Schokolade zu den zerkleinerten Reiswaffeln geben und gut unterheben. Je 4 gleich große Stücke der Schnüre auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech geben und je ein Häufchen der Schokoladenmasse darauf platzieren.
- 4| Die Zuckeraugen auf die noch feuchte Schokolade geben und alles gut trocknen lassen.
- 5| Mit der Zuckerschrift Haare auf die kleinen Monster malen.

GESPENSTER LOLLIES

Lollies

Weißer Papierservietten oder
Taschentücher

Bast oder anderes dünnes Band

Schwarzer Edding Stift

Die Servietten auseinander falten und je nach Größe der Serviette evtl. teilen.
Dann einen Lollie mittig darauf platzieren, die Enden der Serviette nach oben schlagen und unterhalb des Lolliekopfes mit einem Band festbinden.
Mit dem Stift Augen und Mund aufmalen und fertig sind die Geister Lollies.



GEISTER MILCHSHAKE

ZUTATEN FÜR 4 GLÄSER:

- 300 g Sahne
- 1 Pck. Sahnesteif
- 2 Bananen , in Stücken (etwa 250 g)
- 200 g Vanilleeis
- Mark 1 Vanilleschote
- 200 g griechischer Joghurt
- 700 g Milch
- 30 g Zucker Zuckeraugen

ZUBEREITUNG:

1| Sahne und Sahnesteif in den kalten Mixtopf geben und ohne Zeitangabe auf Stufe 3 bis zur gewünschten Festigkeit steif schlagen. Sichtkontakt halten. Umfüllen.

2| Bananen, Eis, Joghurt, Milch und Vanillemark in den Mixtopf geben und 30 Sek. | Stufe 8 mixen. In Gläser füllen.

3| Sahne in einen Spritzbeutel füllen und zu einer Haube in die Milchshakes spritzen. Die Augen auf die Sahne drücken und sofort servieren.

Tipp: Wer keine Lust auf Sahneschlagen und Spritzbeutel hat, der kann fertige Sprühsahne nehmen.





GEFÄHRLICHE SCHOKOKUSS- BANDE

Schokoküsse
Zuckerschrift
Schaschlik-Spieße

Die Schokoküsse auf die Schaschlik-Spieße speißen. Nun mit der Zuckerschrift Gesichter aufmalen.

Tipp: Ich habe die Speiße in eine Dose gesteckt. Dafür habe ich ein Stück Blumen-Steckschwamm in die Dose gegeben, die Speiße reingesteckt und dann Konfetti rübergegeben.



Wurstchen-Mumien

DÉSIRÉE PEIKERT

8 Würstchen

etwas Senf

Ketchup

Für den Hefeteig:

250 g Mehl Type 405

15 g Olivenöl

110 g lauwarmes Wasser

½ Würfel Hefe

eine Prise Zucker

1 TL Salz

1| Alle Teigzutaten in den Mixtopf geben und 2 Min. | Knetstufe zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Etwa 20 Minuten ruhen lassen.

2| In der Zeit den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.

3| Den Teig in 8 Teile teilen und lange, etwa 0,5 cm breite Würste daraus rollen. Mit je einer Teigschlange die Würstchen einwickeln. Auf das Backblech legen und etwa 15-20 Min. backen.

4| Mit Senf 2 Augen auf die Würstchen tupfen. Wer mag gibt etwas Ketchup als Blut auf die Würstchen. Ansonsten einfach eine Schüssel mit Ketchup daneben stellen.



SÜSSE GRUSEL-HÄNDE

Einweghandschuhe
Süßigkeiten
Band

In die Einweghandschuhe einmal reinpusten. Dann lassen sie sich besser befüllen. Nun Süßigkeiten hineingeben und oben mit einem Band zubinden. Wer mag, setzt noch kleine Plastikspinnen als Ring darauf. Fertig sind die perfekten gruseligen Halloween-Beutel. Da staunen die Kinder an der Tür bestimmt nicht schlecht.



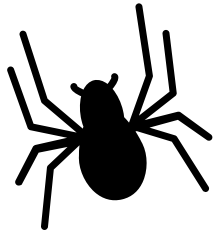
HAARIGE MUMIEN

Salzstangen
leere Klopapier Rollen
Mullbinden
Schwarzer Edding Stift

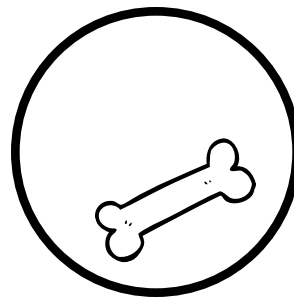
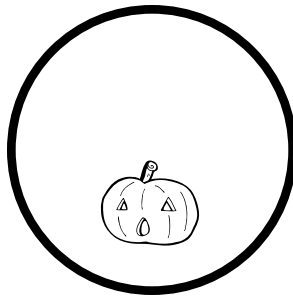
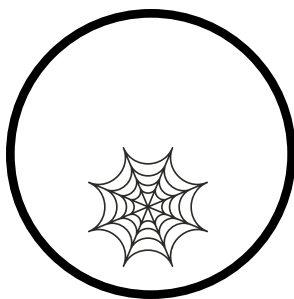
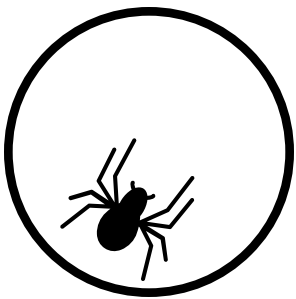
Die Mullbinden aufrollen. Eine Klopapierrolle auf eine Mullbinde stellen, so dass ein Boden entsteht. Das Ende etwa 2 cm an der Seite rausgucken lassen und umschlagen. Darüber die Mullbinde schlagen und die Klopapierrolle damit einbinden. Das Ende kann einfach in einen der Schlitze gesteckt werden. Mit einem schwarzen Stift Gesichter aufmalen. Die Salzstangen hineingeben und fertig sind die haarigen Monster.



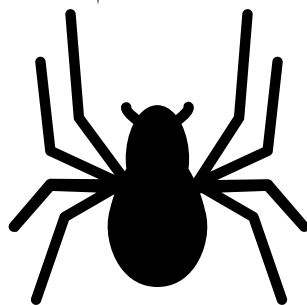
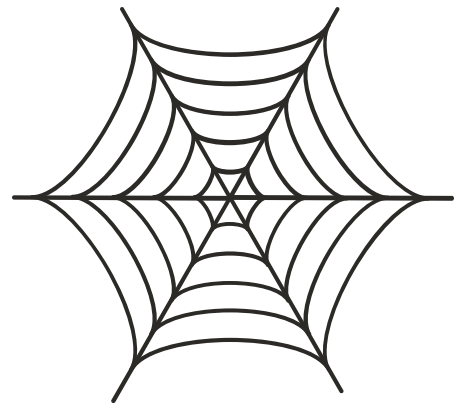
BUH...



**Happy
Halloween**



Einladung



Besucht mich gerne auf meinem Blog [a matter of taste](#) und auf meinen Social Media Kanälen

Facebook: www.facebook.com/amatteroftasteblog
Instagram: www.instagram.com/amatteroftaste_blog
Pinterest: www.pinterest.de/a_matter_of_taste/
Twitter: www.twitter.com/_amatteroftaste

Eure Dési



Diese Rezeptsammlung steht in keinem Zusammenhang des offiziellen Herstellers des Geräts, der Fa. Vorwerk Deutschland Stiftung & CO KG, Geschäftsbereich Thermomix®. Ich nutze den Thermomix® allerdings leidenschaftlich .
Alle Rezepte können selbstverständlich auch ohne den Thermomix®gemacht werden.

Bildrechte: Désirée Peikert
Rezeptentwicklung: Désirée Peikert