



## Blutige Eier



### Zutaten

#### Menge

6 Eier  
rote Lebensmittelfarbe, flüssig oder als Paste



Melissa

### Rezeptinfo

#### Zutaten für 6 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 45 Min. ⌚  
inkl. Färbezeit

Je Portion: 343 kJ, 82 kcal, 0,9 g Kohlenhydrate,  
7 g Eiweiß, 6 g Fett, 238 mg Cholesterin

Schwierigkeitsgrad: |

Kosten: €

veggie

### Zubereitung

#### Step 1:

Zuerst musst du die Eier in kochendem Wasser sieben bis acht Minuten lang garen, bis sie hart gekocht sind.

#### Step 2:

Danach die Eier unter kaltem Wasser abschrecken und auskühlen lassen.

#### Step 3:

Die Eier anschließend leicht anschlagen, sodass die Schale aufbricht, aber nicht abplatzt.

#### Step 4:

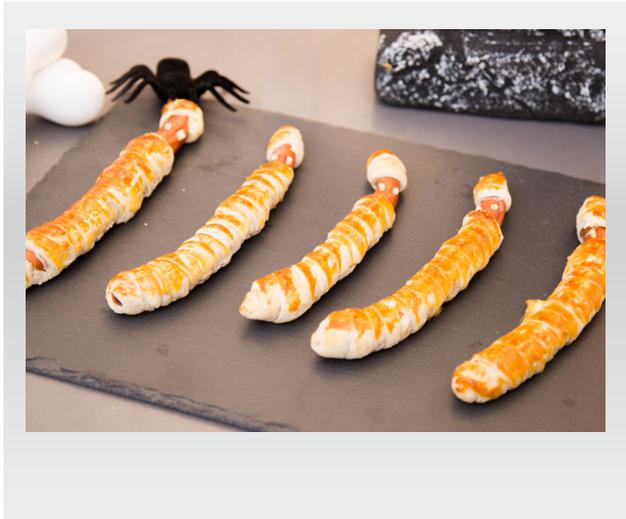
Die Eier gibst du nun zusammen mit einem Esslöffel Lebensmittelfarbe in einen Gefrierbeutel oder eine Schüssel und lässt sie 30 Minuten ziehen. Falls du keine flüssige Lebensmittelfarbe hast und lieber eine Paste benutzen möchtest, löse sie einfach in ca. 250 ml Wasser auf und lass die Eier darin ziehen.

#### Step 5:

Zum Schluss unter kaltem Wasser abspülen und die Eier schälen.



Felix



## Rezeptinfo

### Zutaten für 10 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 10 Min. ⌚  
+ 15 Min. Backzeit

Je Portion: 1326 kJ, 317 kcal, 8 g Kohlenhydrate,  
11 g Eiweiß, 27 g Fett, 91 mg Cholesterin, 0,6 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad:

Kosten: €

## Zutaten

### Menge

10	Wiener Würstchen
1 Rolle	Blätterteig aus dem Kühlregal
1	Eigelb
10	Mandelsplitter

## Zubereitung

### Step 1:

Zuerst heizt du den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vor.

### Step 2:

Den Blätterteig musst du entrollen und mit einem Nudelholz noch ein bisschen dünner ausrollen. Dann entlang der langen Seite in zehn schmale Streifen abschneiden.

### Step 3:

Die Würstchen umwickelst du nun mit den Blätterteig-Streifen. Dabei im oberen Drittel ein bisschen Platz für das Gesicht und den Blätterteig-Turban freilassen. Das Eigelb verquirlen und den Blätterteig damit einpinseln. So wird er beim Backen schön braun.

### Step 4:

Die „Mumien“ auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und 15 Minuten goldbraun backen.

### Step 5:

Nun kannst du den Mumien noch Augen basteln. Dazu einen Mandelsplitter halbieren und in das Mumien-Gesicht stecken.

### Tipp

Die Augen der Mumien kannst du auch aus Senf oder Mayonnaise machen.





## Apfelgebisse Halloween



Felicitas

### Rezeptinfo

#### Zutaten für 8 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 15 Min. ⌚  
+ 15 Minuten „Einweichzeit“

Je Portion ohne Dekoration: 258 kJ, 62 kcal,  
6 g Kohlenhydrate, 2 g Eiweiß, 3 g Fett, 1 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad:

Kosten: €



### Zutaten

#### Menge

2	rote Äpfel
1	Zitrone
1 l	Wasser
8 TL	Erdnussbutter
	Mini-Marshmallows, Mandelsplitter oder Kürbiskerne für die Zähne

### Zubereitung

#### Step 1:

Zuerst musst du den Saft der Zitrone mit einem Liter Wasser mischen. Dann die Äpfel waschen, vierteln, entkernen und aus der Vorderseite in der Mitte einen großen Spalt herausschneiden. Die Apfelstücke ca. 15 Minuten ins Zitronenwasser legen, das verhindert später, dass sie braun werden.

#### Step 2:

Zum Dekorieren die Apfelviertel aus dem Zitronenwasser nehmen und trocken tupfen. Je einen Teelöffel Erdnussbutter in die Mitte der Apfelviertel geben und verstreichen. Die Marshmallows, Mandelsplittern oder Kürbiskernen kannst du nun als Zähne im Apfelmund feststecken.