



## Grüne Monster-Windbeutel mit Schokostreuseln



### Zutaten

#### Menge

1 Handvoll	Bunte Zuckerstreusel
1 Handvoll	Zuckeraugen
1 Packung	Mini-Windbeutel
	Schokoladenstreusel
1 Packung	grüne Zuckerglasur

### Rezeptinfo

#### Zutaten für 20 Portionen

Zubereitungszeit: 20 Min.

pro Portion: 577 kJ, 138 kcal, 19 g Kohlenhydrate, 1,7 g Eiweiß, 6,4 g Fett, 1,1 mg Cholesterin, 0,08 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: €



### Zubereitung

Für deine Halloween-Party brauchst du noch ein paar leckere Snacks? Dann sind diese Monster-Windbeutel genau das Richtige für dich! Denn die kleinen grünen Monster-Windbeutel sehen nicht nur süß aus, sondern schmecken auch unglaublich lecker! Für unsere Monster-Windbeutel tunkst du einfach gefrorene Mini-Windbeutel in eine grüne Zuckerglasur und dekorierst die Windbeutel mit Zuckeraugen und Schokostreuseln. Da die Windbeutel noch gefroren sind trocknet die Zuckerglasur richtig schnell und du kannst die leckeren Monster-Windbeutel sofort probieren! Unsere Monster-Windbeutel sind wirklich super einfach und schnell zubereitet und der beste Snack für ein leckeres Halloween-Buffer. So geht's:

#### Step 1:

Zuerst musst du die Zuckerglasur über dem heißen Wasserbad schmelzen lassen und anschließend wieder leicht abkühlen lassen.

#### Step 2:

Anschließend die noch gefrorenen Windbeutel in die Zuckerglasur tauchen, leicht abtropfen lassen und auf einen Bogen Backpapier setzen. Dann musst du die Windbeutel sofort mit Augen und Streuseln verzieren, damit kleine Monster entstehen.