



Schokoladen-Taranteln aus Salzstangen & Choco Nuts



Zutaten

Zutaten

10	Peanutbutter Choco Nuts
150 g	Vollmilchschokolade
1 TL	Öl
20-30	Salzstangen
50 g	Kokosraspeln

Rezeptinfo

Zuten für 10 Stück

Zubereitungszeit: 30 Min.

pro Portion: 946 kJ, 226 kcal, 17 g Kohlenhydrate, 3,11 g Eiweiß, 13 g Fett, 1,97 mg Cholesterin, 550 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: €



Zubereitung

Gruseliges Finger Food ist einfach ein Must Have an Halloween! Du solltest daher unbedingt unsere Schoko-Taranteln ausprobieren, denn mit ihren langen Spinnen-Beinen sehen sie richtig schaurig aus und schmecken auch noch mega lecker! Die Taranteln sind wirklich die perfekten Snacks für dein nächstes Halloween Buffet und super easy und schnell zubereitet. Die Beine unserer Spinnen bestehen aus Salzstangen und Schokolade, für die Köpfe haben wir Choco Nuts benutzt. Das Zusammenbauen geht richtig schnell und einfach! Lass dir diesen Halloween-Snack auf keinen Fall entgehen und bringe dein Freunde mit unseren Schoko-Taranteln zum Gruseln! So einfach geht's:

Step 1:

Als erstes hackst du die Schokolade und bringst sie mit dem Öl zum Schmelzen. Wenn die Schokolade flüssig ist, kannst du die Kokosraspeln einrühren.

Step 2:

Nun viertelst du die Salzstangen und tunkst sie in die Schokolade. Anschließend legst du 2 Teile in V-Form zusammen auf ein Stück Backpapier und lässt sie aushärten. Das werden die Beine der Spinne.

Step 3:

Nun kannst du mit etwas Schokolade an jeder Seite der Choco Nuts 4 Beine ankleben und diese ebenfalls gut trocknen lassen.