



Süße Schokoladen-Mäuse mit Weintrauben & Erdnüssen



Zutaten

Menge

15	große Weintrauben
400 g	gesüßte Kondensmilch
2 EL	Backkakao
1 EL	Butter
15	Erdnüsse
100 g	Vollmilchschokolade
1 EL	bunte Crispiers

Rezeptinfo

Zutaten für 15 Mäuse

Zubereitungszeit: 45 Min.

pro Portion: 657 kJ, 157 kcal, 21 g Kohlenhydrate, 4,07 g Eiweiß, 6,97 g Fett, 8,47 mg Cholesterin, 1,11 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:



Zubereitung

Auf der Suche nach ein paar schaurig-süßen Snacks für die nächste Halloween-Party? Dann sind unsere essbaren Mäuse genau das Richtige für dich! Die süßen Schokoladen-Mäuse werden dich und die anderen Party-Gäste garantiert überzeugen, denn sie sehen echten Mäusen zwar zum Verwechseln ähnlich, schmecken aber super lecker! Für diesen Halloween-Snack haben wir einfach Weintrauben mit einer süßen Creme aus Schokolade und Kondensmilch ummantelt und in Maus-Form gebracht. Anschließend haben wir den kleinen Schoko-Tieren noch Augen, Ohren, eine Nase und einen Schwanz gegeben, damit sie auch so richtig echt aussehen. Die Zubereitung ist wirklich ganz einfach und macht richtig Spaß! Unsere essbaren Mäuse sind das perfekte Halloween Food, probiere sie unbedingt aus! So easy geht's:

Step 1:

Als erstes vermischt du in einer mittelgroßen Pfanne die Kondensmilch mit dem Kakaopulver. Nun gibst du die Butter dazu und erhitzt die Masse bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren. Sobald die Masse anfängt Blasen zu schlagen, kannst du die Hitze reduzieren. Wenn die Masse als Ganzes leicht zu bewegen ist, kannst du sie vom Herd nehmen und auf einen mit Öl eingestrichenen Teller geben. Dort die Masse abkühlen lassen.

Step 2:

In der Zwischenzeit kannst du die Schokolade sehr fein reiben. Jetzt eine Schüssel mit Wasser aufstellen und deine Hände befeuchten. Nun kannst du ein Stück Schokomasse nehmen, das groß genug ist, um die Weintraube zu ummanteln. Rolle einen Ball in der Handfläche, drücke ihn flach, lege die Weintraube darauf und verschließe ihn wieder. Wenn die Weintraube komplett ummantelt ist, kannst du die Masse in eine Maus-Form bringen.

Step 3:

Nun die Maus in den Schokoraspeln rollen. Anschließend die Erdnusshälften als Ohren eindrücken. Für die Augen und die Nase kannst du runde Streusel vor den Ohren eindrücken. Den Schwanz kannst du aus der Schokoladenmasse formen und dazulegen.

