

Zirbelino®

Unser
Tipp

HALLOWEEN KEKSE *Rezept*

Knusprige Krabbelmonster mit
Zirbenschokolade für Ihre
Halloween-Party!



www.zirbenprodukte.at



Rezept für Halloween Kekse

mit Zirbenschokolade

Zutaten

mit Zirbenschokolade

- » 70 g Zirbenschokolade
- » 25 g Cornflakes
- » Zuckeraugen
- » Eiswürfel
- » optional dunkle Schokolade für die Spinnenbeine

Für den Zuckerguss

- » ca. 25 g gesiebten Staubzucker
- » 3-4 Teelöffel Wasser
- » 2 Teelöffel Saft einer Bio-Zitrone

Zubereitung

Spinnennetz aus Zuckerguss

Für den Zuckerguss Staubzucker mit etwas Wasser und ein paar Tropfen Zitronensaft zu einer dickflüssigen Masse verrühren. Den Zuckerguss anschließend in Form eines Spinnennetzes auf einen Teller oder eine Schieferplatte zeichnen.

Süße Krabbelmonster

Die Zirbenschokolade unter ständigem Rühren im Wasserbad langsam schmelzen lassen. Anschließend die geschmolzene Schokolade vorsichtig unter die Cornflakes heben, bis diese rundum mit Schokolade überzogen sind. Mit einem Löffel oder Eisportionierer kleine Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech oder einen Teller setzen und vollständig fest werden lassen. Zum Schluss die Zuckeraugen mit etwas Zuckerguss auf den Schoko-Cornflakes-Häufchen befestigen. Kurz trocknen lassen und schon sind die süßen Krabbelmonster mit Zirbenschokolade bereit für ihren großen Halloween-Auftritt!

