

Spinnen und Hexenhüte

11 Stück



gelingt leicht

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Zum Vorbereiten:

380 g grob zerbröselter
Schokoladekuchen
3 EL Milch

Zum Verzieren:

Lakritzschnecken
weißer Rollfondant
Dr. Oetker Back- & Speisefarben rot
und gelb

1 Zum Vorbereiten:

Die Kuchenbrösel mit Milch mit dem Handmixer (Rührstäbe) verrühren. Für 5 Spinnen 5 x 30 g und für 6 Hüte 6 x 40 g von der Masse abwiegen und zur Seite geben.

2 Zum Verzieren:

Für die Spinnen aus der Masse zuerst kleine Kugeln, dann ovale Körper formen. Mithilfe eines Holzstäbchens auf jeder Seite 4 kleine Vertiefungen drücken. Pro Spinne 4 Lackritzschnecke mit je 5 cm Länge schneiden. Die Schnüre bis zur Mitte auseinanderziehen. Die Enden in die Körper stecken. Mit Zuckerschrift die Augen aufmalen und die Spinnen kalt stellen.

- 3 Für die Hexenhüte die Hälfte der Kuchenmasse etwas ausrollen und Scheiben (5 cm Ø) ausstechen. Die Kuchenreste und die andere Hälfte der Kuchenmasse zu Kegeln formen. Den Kegel auf die Taler setzen. Rollfondant mit Speisefarben beliebig einfärben und zwischen einem Gefrierbeutel dünn ausrollen. Daraus 5 mm dünne Streifen schneiden und um die Hüte legen. Mit heller Zuckerschrift dekorieren. Die Hüte bis zum Servieren kalt stellen.