REZEPT FÜR HALLOWEEN-SPINNEN

HALLOWEEN-SPINNEN

Schwierigkeitsgrad: normal

Für ca. 30 Stück | 45 Min.

Zutaten

- 100 g weiche Butter
- 60 g SweetFamily Puderzucker
- 1 1/2 EL Kakao
- 140 g Haferflocken
- 2-3 EL starker Kaffee oder Espresso (abgekühlt)
- rote Zuckerstreusel
- Lakritzschnecken oder -schnüre zum Verzieren

93

ZUBEREITUNG

63	1	7	3
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
Pro Stück ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Butter und gesiebten Puderzucker dickcremig schlagen. Kakao, Haferflocken und Kaffee oder Espresso unterkneten.

2. Masse zu je ca. 30 etwas größeren und kleineren Kugeln formen. Aneinanderdrücken. Mit Streuseln Augen aufsetzen. Lakritzschnecken abrollen, in Schnüre teilen und in Stücke schneiden. Mit einem Holzspießchen Löcher in die Spinnenkörper stechen, Schnüre als Beine hineindrücken. Gekühlt aufbewahren.