



Monster-Orangen

PORITIONEN: 4 PORTIONEN

GESAMTZEIT: 20 MIN

Zutaten

4 Orangen
1 Apfel
1 Birne
Trauben
2 Mandarinen
1 Zitrone



Zubereitung

Orangen waschen - Deckel abschneiden - aushöhlen - ausspülen.

Mit einem Messer Gesichter in die Orangen schnitzen.

Äpfel und Birnen klein schneiden in Zitronenwasser baden - mit Trauben und Mandarinen mischen.

Die Halloween Orangen Kürbisse mit Obstsalat füllen.



Grusel-Pizza

PORTIONEN: 4 PORTION

GESAMTZEIT: 20 MIN

Zutaten

300 g lauwarmes Wasser
500 g Weizengemehl 700
5 g Hefe
10 g Salz
2 EL Olivenöl
4 Tomaten
1 Zwiebel
1 Stk. Knoblauchzehen
1 EL Olivenöl
Oregano/Basilikum
Salz/Pfeffer
200 g Mozzarella
100 g Pizza Käse
100 g Salami
100 g Oliven schwarz, entkernt



Zubereitung

Für den Teig zuerst das Wasser in eine Rührschüssel geben. Anschließend Mehl, Salz, Olivenöl und Hefe dazugeben. 5-10 Minuten lang zu einem glatten Teig kneten und diesen ca. 30 Minuten zugedeckt rasten lassen.

Den Teig zu einer Kugel formen, und mit einem Tuch abdecken. Tomaten waschen und würfeln. Zwiebel schälen und fein hacken. Knoblauchzehe ebenfalls schälen und pressen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel darin glasig anschwitzen. Knoblauchmark und Tomatenwürfel dazugeben. Bei starker Hitze solange unter Rühren köcheln lassen, bis eine dickliche Sauce entsteht. Von der Hitze nehmen und mit Kräutern, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Belag Mozzarella abtropfen lassen und in Scheiben schneiden. Oliven ebenfalls abtropfen lassen und halbieren, dabei einige der Olivenhälften in dünne Spalten und kleine Würfel schneiden. Aus den Salamischeiben Fledermäuse ausstechen.

Backrohr auf 200 °C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Pizzateig zu einer runden Pizza ziehen und auf das vorbereitete Blech legen. Mit der Tomatensauce bestreichen und mit Pizzakäse bestreuen. Mozzarellascheiben darauflegen. Salamifledermäuse dazwischen verteilen.

Blech ins heiße Rohr schieben und die Pizza ca. 10-15 Minuten backen.

Pizza aus dem Rohr nehmen, die vorbereiteten Olivenwürfel als Augen und Nasen auf die Mozzarellageister legen und in den Zwischenräumen Olivenhälften- und Spalten zu kleinen Spinnenkörpern auflegen.



Mumien-Würstchen

PORITION: 12 PORTIONEN GESAMTZEIT: 35 MIN

Zutaten

1 Blätterteig
12 Mini-Wienerle
1 Ei
Ketchup
Wackelaugen essbar



Zubereitung

Blätterteig ausrollen. Mit einem Pizzaschneider ca. 1 cm-dünne Streifen schneiden. Je ein Miniwürstchen mit 1-2 Blätterteig-Streifen umwickeln, dabei eine kleine Lücke für die Augen lassen. Eingewickelte Würstchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Ofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) vorheizen. Blätterteigstreifen mit Ei bestreichen. Würstchen im vorgeheizten Ofen ca. 15-20 Min. backen. Kurz abkühlen. Für die Augen 2 Tupfen Ketchup als Kleber verwenden, Wackelaugen darauf platzieren.