

Süßes oder.. selbstgemacht?

Halloween ist die Nacht der Süßigkeiten: Die sind zwar schnell gekauft, aber oft un kreativ. Dabei gibt es ganz einfache Rezepte – mit einer extra Prise Gruselfaktor.

Von Isabella Rutherford

Während der Oktober vielerorts golden beginnt, endet er mit einem Gruselfaktor: Halloween. Der Abend vor Allerheiligen lässt es noch mal krachen. Hexen, Poltergeister, Gnome und Kürbisfratzen – Gänsehaut-Fans lassen sich nicht lumpen: Ganze Familien zelebrieren diesen Abend verkleidet auf Partys oder bei einem Horrorfilmemarathon zu Hause. Ob das eine oder das andere, der passende Snack dazu sollte natürlich nicht fehlen. Für alle, die von der Gruselmuse noch nicht geküsst wurden, hat unsere Redaktion im Landkreis nach Rezept-Ideen gefragt.

„Halloween ist für uns sowas wie ein Feiertag“, sagt Andrea Baumann-Janker aus Niederwinkling, „wir lieben es und leben es“. Ihre Familie mixt sich zur Gruselnacht „Monster Munch“:

50 Gramm Popcorn (ohne Zucker oder Salz), 200 Gramm Salzbrezeln oder Salzsticks und gesalzene Erdnüsse, eine Packung Smarties, Cerealien wie Müsli oder Frühstückssnacks vorbereiten. 200 Gramm weiße oder Vollmilchschokolade in einer großen Schüssel schmelzen, die Snack-Mischung hinzugeben und mixen. Zum Trocknen auf einem Backblech verteilen.

Grusel-Tipp: Zartbitter-Schokolade macht mit seiner bitteren Note einen Snack für nicht so große Süßmäuler daraus.

Vom Handwerksbetrieb zum blutigen Muffin

Auf Schokolade setzt auch die Bäckerei und Konditorei Weber in Bogen. „Als Handwerksbetrieb gehen wir mit dem Trend, unsere Konditoren zaubern spannende Leckereien“, erzählen Michaela und Franz Weber. Dabei sei die Hauptzutat „viel Liebe und Leidenschaft“. Neben Amerikaner-Spinnen und Gruselaugen-Donuts gibt es auch „freche Schoko-Muffins“:

250 Gramm Weizenmehl, 150 Gramm Zucker, 40 Gramm ungesüßtes Kakaopulver, 18 Gramm Backpulver, 100 Gramm Schokosplitter trocken vermengen, dann 250 Milliliter Milch, 90 Milliliter Öl und ein Ei hinzugeben und glatt rühren. Schokosplitter unterheben und bei 150 Grad Umluft 20 Minuten backen. Nach dem Abkühlen mit einer Sahnehaube oder Zuckerguss versehen und mit Zuckeraugen oder -figuren verzieren.

Grusel-Tipp: Für einen „blutigen Muffin“ das Gebäck horizontal teilen, rote Marmelade einstreichen und zusammendrücken.

Auch weiter nördlich im Landkreis geht es bei Iris Fröschl und ih-



Bei der Bäckerei Weber in Bogen gibt es schaurig-süße Variationen – auch gerne bunt. Foto: Michaela Weber



Iris Fröschl backt einen „Spooky Marmor-Guck-Hupf“. Foto: Iris Fröschl



Andrea Baumann-Janker mit ihrer Tochter Elisa und Ehemann Hannes. Fotos: Andrea Baumann-Janker



„Monster Munch“ gibt es bei Familie Janker. Fotos: Andrea Baumann-Janker



Die Mittelfelser Berufsschule hat Cookies vorbereitet. Foto: Susanne Foierl

rer Familie zur Grusel-Nacht süß zu: „Für Kinder, die von Tür zu Tür gehen, ist das ein tolles Aufwärmittel“, erzählt sie über das selbstgemixte „Drachenblut“:

Zwei Liter roten Tee frisch kochen, mit viel Honig süßen, einen Liter erwärmten Maracujasaft hinzugeben, umrühren. Warmhalten, kann auch wiedererwärmt werden.

Grusel-Tipp: Für „Hexenpunsch“ für Erwachsene statt Tee Punsch oder Wein verwenden und erhitzen.

Fröschl hat zum gebrauten Trank eine passende Kuchen-Idee – der „Spooky Marmor-Guck-Hupf“:

Das süße Ding mit den hundert Augen

Eine große Guglhupfform mit Butter einfetten und Mehl austauben. Backofen bei Ober-/Unterhitze auf 180 Grad vorheizen. 250 Gramm Butter mit 250 Gramm Zucker und einem Päckchen Bourbon-Vanille verrühren, bis die Masse cremig ist. Vier Eier einzeln untermengen. 400 Gramm Dinkelmehl mit einer Packung Backpulver vermischen, 350 Milliliter Milch zugeben und alles miteinander vermengen. Nur etwa 30 Sekunden verrühren, da sonst der Kuchen nicht fluffig wird. In zwei Drittel des Teiges grüne Le-

bensmittelfarbe mischen und in die Gugelhupfform geben. Den restlichen Teig mit etwa vier Esslöffel Backkakao vermengen, dann auf den grünen Teig geben. Mit einer Gabel spiralenförmig den dunklen unter den grünen Teig ziehen. Marmor Kuchen für 45 bis 50 Minuten im vorgeheizten Ofen backen. Nach dem Backen den Kuchen abkühlen lassen. Aus Puderzucker und Wasser Glasur rühren, mit grüner Speisefarbe mischen, dann über den Kuchen träufeln. In den noch nicht ganz trockenen Guss Zuckeraugen nach Belieben kleben.

Grusel-Tipp: Für ein „blaues Wunder“ kann auch blaue Speisefarbe verwendet werden.

„Halloween ist die perfekte Gelegenheit, sich mal ganz anders zu zeigen – gruselig, schön, lustig oder verrückt“, sagen die Schüler der EV 11 und 12 der Marianne-Rosenbaum-Berufsfachschule in Mittelfels. Daher machen sie unter Anleitung von Fachbetreuerin Susanne Foierl auch mal gern „etwas andere“ Cookies.

Für die Spinnenkekse sollten zunächst Peanut-Butter-Cups in den Gefrierschrank gelegt werden. Den Backofen auf 190 Grad Unter-/Oberhitze vorheizen, zwei Backbleche mit Backpapier vorbereiten. 60

Gramm Margarine, 75 Gramm Erdnussbutter, 60 Gramm braunen und 50 Gramm weißen Zucker vermengen und schaumig rühren. Ein Ei, 150 Gramm Dinkelmehl, zwei Esslöffel Milch, einen halben Teelöffel Backpulver und eine Prise Salz untermengen und kneten.

Spinnenkekse und Fledermäuschen

Aus dem Teig 24 etwa gleich große Kugeln formen und jeweils im weißen Zucker wälzen. Die Kugeln mit ausreichend Abstand auf den Blechen platzieren und etwa elf Minuten backen. Die tiefgekühlten Peanut-Butter-Cups leicht auf die noch heißen Cookies drücken. An den Stellen, an denen die Schokolade geschmolzen ist, jeweils zwei Zuckeraugen aufkleben. 40 Gramm Zartbitter-Kuvertüre in einer Schüssel im heißen Wasserbad schmelzen und mit einem Zahnstocher Spinnenbeinchen auf die Kekse malen.

Grusel-Tipp: Anstelle der Beine können große Bruchstücke flacher Zartbitterschokolade schräg in die geschmolzene Schokolade gedrückt werden – dann werden die Spinnen-Cookies schnell zu eindrucksvollen Erdnuss-Fledermäusen.