

Rezept für Hexenhut-Snacks

Zur Walpurgisnacht, zu Halloween, für eine rauschende Hexenparty oder falls Petronella mal zufällig auf eine Tasse Kakao vorbeikommt – bei uns bekommt jede kleine Hexe einen süßen Hexenhut zum Wegnaschen. Und für ganz besondere Hexen verstecken wir auch noch kleine Überraschungen im Inneren. Wie ihr euch auch ein paar essbare Hexenhüte macht, erfahrt ihr in unserem Tipp. Probiert es einfach aus.



Schritt 1

Schneide mit einer Schere die Waffel-Eistüten vorsichtig gerade. Am besten immer nur kleine Stückchen abschneiden, damit die Eistüten nicht brechen. Die abgeschnittenen Krümel können weggenascht werden.



Schritt 2

Die Schoko-Kuvertüre je nach Packungsanweisung schmelzen. Die Eistüten dann mit einem Backpinsel mit der geschmolzenen Kuvertüre einstreichen.



Schritt 3

Die Schokotüten zum Abtropfen und Trocknen am besten auf ein Kuchengitter stellen. Nun auch die Waffelkekse auf einer Seite mit der Schokolade einstreichen.

Kleiner Tipp: Wenn du ein Backpapier unter das Kuchengitter legst, bleibt der Tisch blitzsauber.



Schritt 4

Während die Eistüten und Waffeln trocknen, (das geht schneller, wenn du sie in den Kühlschrank stellst) kannst du den Zuckerguss vorbereiten. Wir haben uns für lila- und orangefarbenen Zuckerguss entschieden. Dafür je 125 g Puderzucker mit 2-3 Teelöffeln Wasser zu einer zähen, dicken Masse verrühren. Dann etwas Farbe untermischen und den Guss in einen Spritzbeutel füllen.

Für 8 Hexenhüte:

- 8 Eistüten
- 8 Waffelkekse (mind. 8 cm Ø)
- 100 g Kuvertüre
- 250 g Puderzucker
- Lebensmittelfarbe in Orange und Lila
- Dekor (Sterne, Perlen)
- Schokolinsen für die Füllung
- Schere
- Einweg-Spritzbeutel oder Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle
- Backpinsel
- Kuchengitter und Backpapier



Schritt 5

Nun die Eistüten mit Schokolinsen oder anderen Süßigkeiten befüllen.



Schritt 6

Einen dicken Zuckerguss-Ring auf die Waffeln spritzen.



Schritt 7

Und nun die gefüllte Eistüte in den Zuckerguss-Ring drücken und die Hüte verschließen.



Schritt 8

Jetzt in den hervorgequollenen Zuckerguss noch einige Dekoperlen oder Sterne drücken, und schon sind die Hexenhüte fertig. Zauberei!

Zum Rezeptvideo:



Unser Buchtipp:
**Petronella Apfelmus –
 Burggespenst und
 Hexensümpfe**

Sabine Städing, SaBine Büchner

Das 11. Abenteuer unserer Lieblingshexe bietet gruseligen Lesespaß und führt die Apfelhexe und die Zwillinge auf eine Burg, wo es von Gespenstern nur so wimmelt.

Der perfekte Lesestoff – (nicht nur) zu Halloween!

