

Halloween-Rezepte

Bazillas Fledermaus-Dessert

Was ist rund, lecker und beißt? Na, unsere Babybel-Monster natürlich. Sie sehen lieb aus, aber pass bloß auf deine Finger auf!



Das brauchst du:

- 300 ml Multivitaminsaft
- 500 g Quark mit Vanillegeschmack
- Zuckeraugen
- weiße Zuckerschrift
- 20 Oreo-Kekse

Oreo-Fledermäuse:

- 6 Oreo-Kekse für den Fledermauskörper bei Seite legen.
- Für die Flügel 3 Kekse an der Füllung halbieren, sodass man 6 einzelne Oreo-Deckel hat.
- Die 6 Deckel dann jeweils halbieren = 12 Flügel
- Restliche Oreos grob zerkleinern - dabei für die Ohren 12 kleine, spitze Keksstücke zur Seite legen
- Fledermausflügel und Ohren mit der Zuckerschrift an die 6 Fledermauskörper kleben
- Dann Zuckeraugen aufkleben und mit der Zuckerschrift Fledermauszähne andeuten.
- Trocknen lassen.

Zubereitung:

- Vanillequark mit Multivitaminsaft verrühren.
- Die Hälfte der Quarkcreme auf 6 Dessertgläser verteilen.
- Zerkleinerte Oreos darauf auf der Quarkcreme verteilen.
- Restliche Quarkcreme in die Gläser geben.
- Bazillas Fledermaus-Dessert bis zum Verzehr kaltstellen.
- Vor dem Servieren die Desserts mit jeweils einer Fledermaus verzieren.
- Viel Spaß beim Genießen & Gruseln!



Rezept