

LAUGENSTANGEN-SPINNEN

Huah – wer krabbelt denn da über den Teller? Diese achtbeinigen Laugenstangen-Spinnen könnten direkt aus einer von **Ruperts echt unheimlichen Gruselgeschichten** stammen. Zum Glück sind sie viel leckerer als gruselig! Dank fertigem TK-Teig sind die Spinnen blitzschnell gemacht und perfekt für Halloween, eine Gruselparty oder ein schaurig-lustiges Buffet.



SCHRITT 1

Die TK-Laugenstangen 15 Minuten antauen lassen. Für eine Spinne werden zwei Laugenstangen benötigt. In der Zwischenzeit, den Backofen auf 200 °C, bei Umluft auf 180 °C, vorheizen. Ein Backblech vorbereiten und mit einem Backpapier auslegen.



SCHRITT 2

Von den Laugenstangen auf einer Seite 3 cm abschneiden und diese als Augen auf das Backblech platzieren.

Tipp: Wenn mehrere Spinnen gebacken werden sollen, lohnt es sich das Backblech hochkant zu belegen. Dann passen zwei Spinnen auf ein Blech.

DAS BRAUCHST DU:

- TK-Laugenstangen (je nach Hersteller 8-7 Laugenstangen, benötigt werden für eine Spinne 2)
- für die Augen: schwarze Sesamkörner oder Mohn



SCHRITT 3

Den Rest der Laugenstangen der Länge nach halbieren und dann mittig teilen. Das werden die Beine.



SCHRITT 4

Die Beine dann mit den Händen etwas formen und um das Auge platzieren.





SCHRITT 5

4 Beine für jede Seite.

Anschließend die Beine und Augen noch etwas miteinander festdrücken.



SCHRITT 6

Nun die Beine mit dem in der Packung beigelegten Salz bestreuen und für die Augen Mohn oder schwarzen Sesam aufstreuen.



SCHRITT 7

Im Ofen 10 Minuten backen und fertig ist die Laugenstangen-Spinne.

Jeff Kinney

RUPERT PRÄSENTIERT: ECHT UNHEIMLICHE GRUSELGESCHICHTEN 2

Rupert ist zurück – mit noch schrägeren und unheimlicheren Gruselgeschichten! Freu dich auf monströse Insekten, einen jungen Sensenmann und einen einsamen kleinen Finger auf der Suche nach seinem Besitzer...

Wohlig-schaurig, spannend und natürlich zum totlachen – mit dem typischen Humor für alle Fans von Rupert und Gregs Tagebuch.

