

HALLOWEEN

GRUSELSPASS FÜR DIE GANZE FAMILIE

HALLOWEEN-FAKTENCHECK

"SÜSSES ODER SAURES"
-EINMALEINS

VIELE BASTEL-, DEKO- UND
SPIELIDEEN

GROSSER REZEPTTEIL FÜR
HUNGRIGE GESPENSTER

JETZT IM MARKT:
UNSER GROSSES
HALLOWEEN-SORTIMENT



Kaufland

Gute Woche.



INHALT

Halloween: Gruselspaß für die ganze Familie

1. Hättet ihr's gewusst? 10 Halloween-Fakten.....	4
2. Das „Süßes oder Saures“-Einmaleins.....	6
2.1. Last-Minute-Kostüme für Groß und Klein.....	8
2.2. Süßes für die kleinen Monster: gerüstet für „Süßes oder Saures“.....	10
2.3. Jetzt gibt's Saures! Was ist lustig, was geht gar nicht?.....	13
3. Die perfekte Halloween-Party: so geht's.....	14
3.1. Deko für draußen.....	15
3.2. Deko für drinnen.....	22
3.3. Partyspiele.....	26
4. Die ultimative Halloween-Checkliste.....	30
5. Rezepte für hungrige Gespenster.....	31
5.1. Herzhafte Gruselgrundlage.....	32
5.2. Süße Gespenstersnacks.....	37
5.3. Monstergetränke.....	46



VORWORT

Liebe Mamas, liebe Papas,

gehört ihr zu den Eltern, die Halloween am liebsten ignorieren oder abschaffen würden, aber irgendwie nicht um das Fest herumkommen? Oder findet ihr Halloween eigentlich ganz lustig und sucht noch nach Ideen für eine gelungene Party? In beiden Fällen lohnt sich ein Blick in dieses E-Book! Denn gerade als Halloween-Muffel, der sich mit Mühe und Not dazu durchgerungen hat, an Halloween etwas auf die Beine zu stellen, seid ihr sicher dankbar für Tipps rund um das Gruselfest. Und selbst als Halloween-erprobte Partygeister werdet ihr bestimmt noch einiges Neues erfahren. Wusstet ihr zum Beispiel, dass es sich bei Halloween um einen ur-europäischen Brauch handelt oder dass wir Halloween in Deutschland eigentlich den Spielwarenherstellern zu verdanken haben?

Das E-Book enthält aber vor allem auch jede Menge Tipps, wie sich ohne großen Aufwand ein unvergessliches Halloween-Vergnügen für eure Kinder zaubern lässt: Ihr erfahrt, was für eine erfolgreiche "Süßes oder Saures"-Tour nötig ist und wie ihr euch am besten für die Klingelanstürme der Nachbarskinder wappnet. Ihr könnt außerdem mit kreativer Deko – drinnen und draußen – punkten und die Party eurer Kinder mit ganz einfachen Mitteln zum Kracher werden lassen.

Eure Kaufland-Redaktion

Hättet ihr's gewusst?

10 HALLOWEEN-FAKTEN

1. HALLOWEEN – FALSCH GESCHRIEBEN?

Halloween schreibt sich ursprünglich Hallowe'en und ist die Kurzform von „All Hallow's Eve“, der Abend vor Allerheiligen. Am Tag nach Halloween werden also die Heiligen der christlichen Kirche geehrt.

2. URALTES FEST – NEU AUFGEMISCHT

Halloween ist eine Erfindung der US-amerikanischen Kommerzkultur? Nein! Es ist ein ur-europäischer Brauch. Die Wurzeln von Halloween reichen vermutlich bis auf das keltische Fest „Samhain“ vor etwa 2.500 Jahren zurück, mit dem der Beginn des neuen Jahres (im keltischen Kalender am 1. November) gefeiert wurde. Die Kelten glaubten, dass in dieser Nacht die Grenze zur Totenwelt geöffnet sei und die Seelen der Toten zu ihren alten Heimatstätten zurückkehrten. Lichter sollten den Geistern der Verstorbenen den Weg weisen. Die Iren wandelten den Brauch später ab. Aus Angst vor den Toten verkleideten sie sich mit grausigen Masken, um die Geister abzuschrecken. Als Auswanderer brachten sie das keltische Fest Mitte des 19. Jahrhunderts nach Amerika. Es entstand das heute bekannte Halloween. Weitere 100 Jahre später kam es als eine Art Herbstkarneval zurück nach Europa.

3. „SÜSSES ODER SAURES“ STATT „HELAU“

1991 kam das Fest nach Deutschland. Wegen des damals herrschenden Golfkriegs fand man es unpassend, ausgelassen zu feiern. Karneval fiel aus. Um nicht auf den Kostümen sitzen zu bleiben, entschlossen sich die Spielwarenhersteller, neue Anlässe zu finden, um sie zu verkaufen. Sie starteten eine Aktion zur Einführung von Halloween in Deutschland. – Offenbar erfolgreich!

4. HALLOWEEN UND ALLERHEILIGEN

Im Mittelalter wurden heidnische Bräuche im Laufe der Zeit verchristlicht. So auch das keltische „Samhain“. Im 9. Jahrhundert ordnete der Papst den 1. November als Allerheiligen an.

5. LEGENDE BRINGT KÜRBISSE ZUM LEUCHTEN

Einer alten Legende nach soll der irische Unhold Jack O'Field den Teufel betrogen haben. Als er starb, ließ man ihn deshalb weder in den Himmel noch in die Hölle. Der Teufel gab ihm jedoch eine Rübe und eine glühende Kohle, damit er beim Herumgeistern zwischen den Welten etwas sehen könne. Da in den USA Kürbisse stärker verbreitet sind als Rüben, wurde aus der Rübe schließlich ein Kürbis.

6. AUS SEELENKUCHEN WURDE SÜSSES

Der bekannte Satz „trick or treat“, also „Süßes sonst gibt's Saures“ geht auf einen Brauch im Mittelalter zurück. Seit dem 9. Jahrhundert zogen Leute von Dorf zu Dorf und erbettelten zu Allerseelen (am 2. November) sogenannte „Seelenkuchen“, ein quadratisches Brot mit Johannisbeeren. Im Gegenzug versprachen sie, für die verstorbenen Angehörigen der Spender zu beten. Heute fordern verkleidete Kinder Süßigkeiten von den Nachbarn. Bekommen sie keine, drohen den Hausbewohnern kleinere Streiche.

7. TANZEN AN HALLOWEEN NICHT ÜBERALL ERLAUBT

Am 1. November feiern Christen Allerheiligen. Es handelt sich dabei um einen so genannten „stillen“ Feiertag, an dem in verschiedenen Bundesländern zum Beispiel in Clubs nicht getanzt werden darf. So gilt in Bayern in der Halloween-Nacht ab 2 Uhr früh Tanzverbot. In Baden-Württemberg wird das etwas lockerer gesehen. Dort kann bis 3 Uhr nachts getanzt werden, wenn Allerheiligen aufs Wochenende fällt, sogar bis 5 Uhr. Auch in Nordrhein-Westfalen dürfen Clubs bis 5 Uhr geöffnet haben, in Rheinland-Pfalz und im Saarland immerhin bis 4 Uhr. Die übrigen Bundesländer können sogar durchfeiern.

8. HALLOWEEN LÄSST DIE KASSEN KLINGELN

Halloween ist inzwischen mehr als nur ein kurzlebiger Trend in Deutschland. Drei von vier Familien feiern hierzulande Halloween. Das Fest hat sich zu einem wichtigen Wirtschaftsfaktor entwickelt und fährt jedes Jahr 200 Millionen Euro ein. Das sind rund zehn Euro, die in deutschen Familien pro Person an Halloween ausgegeben werden. Amerikanische Familien geben allerdings sechseinhalb Mal so viel aus.

9. REKORD-KÜRBISLATERNE

2016 wurde der Weltrekord in Ludwigsburg aufgestellt: Der Kürbis eines belgischen Züchters erreichte ein Gewicht von 1.190,5 Kilogramm. Rechtzeitig zu Halloween wurde der schwerste Kürbis der Welt in stundenlanger Arbeit ausgehöhlt und in ein freundliches Gesicht verwandelt.

10. HALLOWEEN-HOCHBURG IN BERLIN – BREMEN EHER GRUSELFREI

Laut einer Umfrage in 2014 gibt es die meisten Halloween-Partygänger in Berlin, die größten Halloween-Muffel hingegen in Bremen. Ganze 84 Prozent gehen in der Hauptstadt Halloween-Bräuchen jedweder Art nach. Elf Kinder klingeln im Laufe eines Abends im Schnitt an der Tür. Nur in Brandenburg sind es mehr (13 Kinder). Ziemlich gruselfrei geht es in Bremen zu. Hier haben nur 29 Prozent etwas für Halloween übrig. Gerade mal drei Kinder lassen sich hier an der Tür blicken.

Das "Süßes oder Saures"-Einmaleins

Egal, ob ihr Halloween toll oder vielleicht eher nervig und überflüssig findet: Als Mama oder Papa ist man an Halloween doch etwas gefordert. Denn mit Kindern kommt man um das Fest irgendwie nicht ganz drum herum. Damit die Vorbereitungen nicht in Stress ausarten, hier ein paar Tipps für ein erfolgreiches, gruseliges Halloween-Vergnügen:

#1 DAS KOSTÜM

Überlegt euch frühzeitig ein schaurig schönes Kostüm für euer Kind. Denn wer an Halloween Spaß und vor allem viel Süßes haben will, muss ordentlich verkleidet sein. Achtet vor allem bei Masken darauf, dass euer Kind auch noch gut sehen kann. Denn im Dunkeln lässt sich sonst schnell mal über die schöne Halloween-Deko der Nachbarn stolpern oder der ausladende Umhang verfängt sich womöglich in einer aufgestellten Kerze. Und damit euer Kind selbst besser gesehen wird, ist als letztes Highlight ein gut reflektierender Streifen am Kostüm sinnvoll.

#2 DIE AUSTRÜSTUNG

Sorgt dafür, dass euer Kind gut gerüstet für die „Süßes oder Saures“-Tour ist. Eine große Tasche für die Süßigkeiten darf natürlich nicht fehlen. Eine kleine Tasche ist in Sachen Ausbeute nicht so günstig, da sie schneller voll aussieht. Eine Taschen- oder Stirnlampe ist bei schlecht beleuchteten Straßen hilfreich, lässt sich vielleicht auch noch gut ins Kostüm integrieren oder sorgt einfach nur für ein gutes Gefühl, damit sich euer Kind nicht zu sehr im Dunkeln gruselt.

#3 DER SPRUCH

Gebt eurem Kind einen gruselig-lustigen Halloween-Spruch mit auf den Weg, um nicht nur „Süßes oder Saures“ rufen zu müssen. Das zaubert dann vielleicht auch Nachbarn, die eher Halloween-Muffel sind, ein Lächeln auf die Lippen und damit etwas Süßes in die Tasche der Kinder. Wie wär's mit „Wir sind kleine Geister, essen gerne Kleister, wenn Sie uns nichts geben, bleiben wir hier kleben“? Und wenn der Spruch erfolgreich war: „Wir danken euch, ihr seid jetzt frei, wir ziehen weiter mit Geschrei“. So kann man den kleinen Geistern wenigstens nicht Undankbarkeit nachsagen.

Euch fehlt noch die passende Halloween-Ausrüstung? Entdeckt unser großes Halloween-Sortiment im Markt!

#4 DIE SPUK-GRUNDLAGE

Lasst euer Kind nicht hungrig losziehen. Sonst ist die Versuchung groß, sich an den gesamten Süßigkeiten satt zu essen. Wenn ihr vorher eine Halloween-Party plant, bietet am besten auch ein paar Sattmacher und nicht nur Süßes an. Zahlreiche Rezepte findet ihr am Ende dieses E-Books. So eignen sich z. B. die Vampir-Gesichter (S. 34) oder auch die Schwarzen Bandnudeln mit Hackbällchen (S. 32) nicht nur als gruselige Deko auf dem Buffet, sondern auch als gute Grundlage im Magen.

#5 DIE MONSTER-TOUR

Plant mit eurem Kind am besten eine Route für die „Süßes oder Saures“-Tour. Nachbarn, die von Halloween nichts halten und sich von klingelnden Nachtgestalten gestört fühlen, sollten eher gemieden werden. So könnt ihr Frust bei den Kindern und unnötigem Ärger bei den Nachbarn vorbeugen.

#6 DIE BEGLEITUNG

Lasst euer Kind nicht alleine losziehen. Als Mama oder Papa dürft ihr natürlich im Hintergrund dabei sein. Sollte euer Kind das superpeinlich und uncool finden, geht einfach ein Stückchen entfernt hinter ihnen her.

#7 DIE AUSBEUTE

Gebt eurem Kind noch einen Tipp für eine besonders erfolgreiche Süßigkeiten-Ausbeute mit auf den Weg: Am besten nur da klingeln, wo Licht ist! Denn entweder ist keiner da oder die Leute schlafen. Beides bringt in Sachen „Süßes“ nichts.

#8 DIE GRUSEL-REGELN

Sprecht bei eurem Kind aber auch an, was nicht geht im Hinblick auf „Saures“ (s. auch S. 13). Denn „Saures macht lustig“ muss nicht auf euren Nachbarn zutreffen. Auch sollte es immer draußen vor der Tür warten.

#9 DER MITMACHFAKTOR

Macht mit beim Gruselspaß! Sich zu verkleiden ist selbstverständlich nicht nur den Kindern vorbehalten. Zieht selbst ein lustiges, gruseliges oder ausgefallenes Kostüm an, wenn ihr mit ihnen um die Häuser zieht. Auch werden die an der eigenen Tür klingelnden Kinder einen Riesenspaß haben, wenn eine Hexe oder ein gruseliges Gespenst die Tür öffnet.

SKELETT- KOSTÜM

(für ganz Eilige)

Das braucht ihr dafür:

- schwarze Hose / Leggings
- langärmeliges schwarzes Oberteil
- weißes Kreppband (Malerkrepp)
- Schere

Und so geht's:

Unterschiedlich lange Kreppband-Streifen für die Knochen und Rippen abschneiden und daraus schemenhaft ein „Skelett“ auf Hose und Oberteil kleben. Wer etwas mehr Zeit und Muße hat: Aus dem Klebeband einzelne Knochen ausschneiden und dann auf die Kleidung kleben.

Wir haben
die passende
Grusel-schminke
dazu im
Markt.

SPINNEN- KOSTÜM

Das braucht ihr dafür:

- 4 schwarze Strümpfe
- Zeitungspapier oder dünne Plastiktüten
- Sicherheitsnadeln (ca. 10-12 Stück)
- Wackelaugen in unterschiedlichen Größen
- schwarze Mütze
- schwarzes Oberteil
- schwarze Hose / Leggings
- Heiß- oder Sekundenkleber

Und so geht's:

1. Die Strümpfe mit Zeitungspapier oder Tüten ausstopfen.
2. Je zwei Strümpfe mit der offenen Strumpfseite links und rechts an den Seitennähten des Oberteils unter den Ärmeln platzieren und mit Sicherheitsnadeln als Spinnenbeine am Oberteil befestigen.
3. Mit Heiß- oder Sekundenkleber die Augen auf die Mütze kleben.



Keine Zeit
zum Basteln?
Halloween-Masken
und -Kostüme
findet ihr jetzt
bei uns im
Markt.



Süßes für die kleinen Monster

Vergesst vor lauter Vorbereiten und Kümmern um Deko, Kostüm und Tour eures Kindes nicht, dass andere Kinder vermutlich auch vor eurer Tür stehen werden. Schlecht, wenn da nichts Süßes zur Hand ist. Aber was eignet sich besonders als Naschzeug für die Gruselgestalten?

SÜSSES IN KLEINEN PORTIONEN

Nehmt am besten Süßigkeiten, die sich gut verteilen lassen. Bei uns bekommt ihr auch einzeln verpackte Portionen, z. B. als Mischung mit Mini-Schokoriegeln. Das können sich die Kinder besser einteilen. Außerdem erleichtert ihr Kindern mit Unverträglichkeiten bzw. deren Eltern das Erkennen allergener Zutaten, die auf der Verpackung angegeben sind.

OBST-NASCHEREIEN

Vielleicht gehört ihr aber eher zu dem Typ Mama oder Papa, dem es bei der Vorstellung graut, welche Unmengen an Süßkram der Nachwuchs an Halloween vernascht? Wie wär's, wenn ihr ein paar Mandarinen anbietet und diese vorher mit einem lebensmittelechten, schwarzen Stift bemalt? Oder ihr greift zu Obst in getrockneter oder pürierter Form – lasst euch von unserer Auswahl an Fruchtmus in kleinen Portions-Quetschbeuteln in kindgerechter Aufmachung inspirieren.

STIFTE STATT SCHOKI

Soll es gar nichts zu knabbern sein, freuen sich die Gespenster auch über kleine Spielsachen wie Stifte, Kreide oder Flummis. Wenn ihr bei der Verpackung der Kinderüberraschungen selbst kreativ werden wollt, haben wir eine Bastelanleitung für süße Fledermaus-Päckchen, die ihr ganz leicht mit wenig Material und Aufwand nachmachen könnt.

Und vergesst nicht: Damit die späteren Gruselgestalten nicht leer ausgehen – jeder darf sich nur eine Sache aussuchen!

Lasst euch von der bunten Auswahl in unserem Obst- und Gemüse- oder Schreibwaren-sortiment inspirieren.



FLEDERMAUS- BONBON-SCHACHTEL

Das braucht ihr dafür:

- Küchenrolle
- schwarze Acrylfarbe
- Pinsel
- schwarzer Fotokarton
- Schere
- Klebstoff
- Wackelaugen
- Süßigkeiten für die Füllung

Und so geht's:

1. Küchenrolle mit schwarzer Farbe bemalen und trocknen lassen.
2. Fledermausflügel auf Fotokarton vorzeichnen und ausschneiden.
3. Küchenrolle halbieren und die Enden vorsichtig als Verschluss umknicken.
4. Fledermausflügel und Wackelaugen an der Küchenrolle festkleben.
5. Fledermaus mit Süßigkeiten befüllen.



Süßes ohne Bauchweh

Und schließlich noch ein paar Tipps, wie sich der Abend mit eurem Kind nach der „Süßes oder Saures“-Tour ohne Übelkeit und Bauchweh über die Bühne bringen lässt:

Verabredet am besten schon vor der Tour mit eurem Kind, dass es euch die gesammelten Schätze zeigt, bevor es sie verschlingt. Denn auch kleine Monster können Bauchschmerzen bekommen und müssen lernen, sich die erbeuteten Süßigkeiten einzuteilen. Eine Strategie könnte sein: Eine Handvoll darf direkt verputzt werden, der Rest kommt in eine Dose, aus der in den kommenden Wochen immer mal wieder genascht werden darf.

Und was noch wichtiger ist: Bevor die Süßigkeiten in den Mund wandern, sollten sie erst einmal inspiziert werden! Sortiert solche aus, die bereits offen waren oder bei denen die Verpackung beschädigt ist oder sogar ganz fehlt. Achtet außerdem auf das Mindesthaltbarkeitsdatum und bei allergischen Kindern natürlich auf die angegebenen Allergene.



Jetzt gibt's Saures! Was ist lustig, was geht gar nicht?

Streiche gehören zu Halloween wie Kürbisse und Geister. Doch nicht jeder Scherz ist erlaubt, wenn nach der Aufforderung „Süßes – sonst gibt's Saures“ die Beute ausbleibt. So führt der Spaß nicht zu verärgerten Nachbarn:

Klingelstreiche, Zahnpasta auf der Klinke, Rasierschaum auf der Treppe, ein mit Klopapier umwickelter Zaun – solche Streiche sorgen bei den Hausbewohnern sicher nicht für Begeisterung, sind aber im Rahmen des Erlaubten. Aber hier hört der Spaß auf: Bei verklebten Türschlössern, Feuerwerkskörpern im Briefkasten, zerkratzten Autos, verwüsteten Vorgärten, zerschlagenen Fensterscheiben oder bei Eiern, Farbe und ähnlichem an Wänden und Autos.

Das ist Sachbeschädigung und kann unangenehme Folgen haben.

Was könnt ihr als Mama oder Papa tun?

Macht eurem Kind vorher ganz klar, was geht und was nicht. Oberstes Ziel der „Süßes oder Saures“-Tour sollte neben einer reichen Süßigkeiten-Ausbeute immer sein, die Nachbarn möglichst nicht zu verärgern. Das heißt: Am besten nur da klingeln, wo auch Licht ist. Hinweisschilder an Türen wie „Bitte nicht klingeln, Baby schläft“ oder ähnliches nicht einfach ignorieren. So könnt ihr Frust auf beiden Seiten vorbeugen und euer Kind kommt gar nicht erst in die Verlegenheit, sich einen Streich ausdenken. Begleitet euer Kind außerdem auf der Tour. So könnt ihr leicht einschreiten, falls ein Streich bei ausbleibenden Süßigkeiten doch mal aus dem Ruder läuft.



Die perfekte Halloween-Party

Feiert eure Halloween-Party mit uns! In unserem Halloween-Sortiment haben wir die Deko, die ihr dafür braucht.

Euer Kind kann von Halloween nicht genug bekommen? Dann haben wir auf den nächsten Seiten Tipps, wie ihr ohne größeren Aufwand eine Halloween-Party auf die Beine stellen könnt.

Um eine schaurig-schöne Gruselstimmung zu erzeugen, sind zunächst einmal die Verkleidung und die Deko entscheidend. Wie gruselig die Stimmung sein darf, hängt natürlich auch vom Alter der Kinder ab. Am besten bereitet ihr die Party gemeinsam mit eurem Kind vor. Es wird Riesenspaß daran haben und ihr könnt so besser abschätzen, was vielleicht zu viel ist.

TIPP #1: GUTE DEKO FÄNGT DRAUSSEN AN

Eine gelungene Party fängt mit der richtigen Deko an. Für draußen eignet sich der Halloween-Klassiker: die gruseligen Kürbisfratzen. Ein weiteres Highlight und leicht nachzumachen sind Schattenspiele im Fenster.

TIPP #2: HOLT EUCH HALLOWEEN INS HAUS

Düstere Stimmung lässt sich im Handumdrehen mit indirekten Lichtquellen – am besten mit Kerzenlicht – zaubern. Mit ganz wenig Aufwand könnt ihr z.B. aus Teelichtern und leeren Gläsern ein paar schaurige Windlichter erstellen. Wir haben uns dieses Jahr für Mumien und Spinnweben entschieden.

TIPP #3: PARTYSPIELE

Mit unseren Ideen für einfache Partyspiele auf den nächsten Seiten kommt bestimmt keine Langeweile auf. Hier findet ihr drei Spielideen, die sich mit relativ wenig Aufwand gut vorbereiten lassen und für jede Menge Spaß sorgen.

TIPP #4: DAS GRUSEL-BUFFET

Herumgeistern und -toben macht natürlich hungrig und durstig. Damit sich jeder bedienen kann, wenn er mal eine Pause braucht, eignet sich ein Buffet mit lauter kleinen Grusel-Snacks und -getränken am besten. Ideen hierzu findet ihr in unserem ausführlichen Rezeptteil. Damit die kleinen Geister und Monster am Buffet nicht ihre Gläser verwechseln, lassen sich diese noch gemeinsam mit individuell gestalteten gruseligen Fratzen bekleben.

HALLOWEEN-CHECKLISTE

Damit ihr den Überblick behaltet, haben wir für euch am Ende des Kapitels eine kleine Checkliste zusammengestellt. Darin findet ihr alle Punkte, die ihr für eure Gruselparty beachten müsst, noch einmal zum Ab-haken – inklusive aller Bastelmaterialien für unsere Kostüm- und Dekoideen.

Viel Spaß!

DEKO

FÜR

DRAUSSEN



BOO

Kürbisschnitzereien – mal anders

Widmen wir uns der Deko! Kürbisse dürfen da natürlich nicht fehlen. Meist sieht man sie mit lustig-gruseligen Fratzen versehen, orange-farben leuchtend – vor den Hauseingängen stehen. Aber man kann noch viel mehr aus ihnen machen. Schwarz angemalt wirken sie gleich noch viel unheimlicher und machen mit etwas Pappe als Fledermäuse eine gruselige Figur. Auch mit den natürlichen unterschiedlichen Formen verschiedener Kürbissorten kann man spielen. So wird aus einem Butternut-Kürbis ein windiges Gespenst oder aus einer Kombination mit einem Hokkaido eine schaurig-süße Schnecke.





FLEDERMAUS-KÜRBIS

Das braucht ihr dafür:

- Hokkaido-Kürbis
- schwarze und weiße Acrylfarbe
- Pinsel
- Fotokarton
- Schere
- Klebstoff

Und so geht's:

1. Den Kürbis komplett mit schwarzer Farbe bemalen und gut trocknen lassen.
2. Fledermausflügel auf den Fotokarton vorzeichnen und ausschneiden.
3. Mit weißer Farbe Augen auf den Kürbis malen.
4. Nach dem Trocknen mit schwarzer Farbe Pupillen aufmalen.
5. Fledermausflügel seitlich an den Kürbis kleben.





GESPENSTER-KÜRBIS

Das braucht ihr dafür:

- Butternut-Kürbis
- weiße und schwarze Acrylfarbe
- Pinsel
- dicker schwarzer Faden
- Schere
- Klebstoff

Und so geht's:

1. Den Kürbis komplett mit weißer Farbe bemalen und gut trocknen lassen.
2. Mit schwarzer Farbe Augen und Mund aufmalen und ebenfalls trocknen lassen.
3. Den schwarzen Faden in mehrere Teile schneiden und zu einem Haarbündel zusammenknoten.
4. Die entstandenen Kordeln mit Klebstoff am Kürbis befestigen und die Haare auf unterschiedliche Längen zuschneiden.





Damit sich die Fratze leichter ausschneiden lässt, lohnt es sich, diese mit Bleistift vorzuzeichnen und mit einem Zahnstocher an den Linien vorher zu durchlöchern.

FRATZENKÜRBIS

Das braucht ihr dafür:

- Hokkaido-Kürbis
- schwarzer Sprühlack (seidenmatt)
- Messer oder Kürbisschnitzer
- Teelicht

Und so geht's:

1. Hokkaido-Kürbis rundherum mit schwarzem Sprühlack besprühen und gut trocknen lassen.
2. Die untere Seite des Kürbisses abschneiden, damit später das Teelicht gut hineinpasst und er sich gut aushöhlen lässt.
3. Den Kürbis aushöhlen und mit einem Messer oder einem Kürbisschnitzer ein Fratzensgesicht hineinschneiden.
4. Zur Beleuchtung ein Teelicht in den Kürbis stellen.



Tipp: Echte Teelichter machen eine schöne Stimmung. Wer aber auf Nummer sicher gehen möchte, findet bei uns im Markt auch LED-Lichter.



Mit unseren
Schnitzwerkzeugen
geht das Schnitzen
kinderleicht.
Jetzt im Markt
entdecken!

KÜRBIS-SCHNECKE

Das brauchst du dafür:

- Hokkaido-Kürbis
- schwarzer Sprühlack (seidenmatt)
- Butternut-Kürbis
- Acrylfarbe Kupfer
- Pinsel
- Messer oder Kürbisschnitzset
- Teelicht
- 2 Styroporkugeln
- schwarzer Edding

Und so geht's:

1. Den Hokkaido-Kürbis rundherum mit schwarzem Sprühlack besprühen und gut trocknen lassen.
2. Den Butternut-Kürbis mit Kupferfarbe bemalen und ebenfalls gut trocknen lassen.
3. Bei beiden Kürbissen den unteren Teil abschneiden.
4. Den Hokkaido-Kürbis zusätzlich an der Seite anschneiden und komplett aushöhlen. Seitlich eine Schneckenhausspirale in den Kürbis schneiden und auf die seitliche Schnittkante stellen. Ein Teelicht als Beleuchtung in den Kürbis stellen.
5. Mit dem Edding Pupillen auf die Styroporkugeln malen und diese auf die Schaschlikspieße stecken. Die Stielaugen in den Butternut-Kürbis stecken und das Hokkaido-Schneckenhaus neben den Butternut-Kürbis stellen.





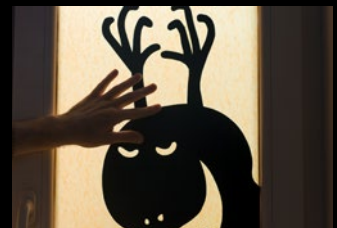
SCHATTENSPIEL

Das braucht ihr dafür:

- ausgedruckte Printables (Druckvorlage) (kaufland.de/herbst)
- Klebestreifen
- Schere
- schwarzer Fotokarton
- weißer Stift
- Schere
- Transparentpapier
- Klebstoff

Und so geht's:

1. Printable passend zur Fenstergröße ausdrucken und zusammenkleben. Anschließend die Vorlage ausschneiden.
2. Die entstandene Schablone auf den Fotokarton legen und mit weißem Stift abpausen.
3. Die Monster ausschneiden.
4. Transparentpapier mit Klebestreifen am Fensterrahmen befestigen und Monster darauf kleben.



DEKO FÜR DRINNEN





MUMIENWINDLICHT

Das braucht ihr dafür:

- leeres Glas
- Mullbinde
- Schere
- Wackelaugen
- Teelicht

Und so geht's:

1. Glas fest mit Mullbinde umwickeln. Das Ende der Mullbinde abschneiden und feststecken.

2. Anschließend die Wackelaugen auf die Mullbinde kleben und ein Teelicht in das Glas stellen.





SPINNENWINDLICHT

Das braucht ihr dafür:

- Glas
- Set mit Dekospinnen und Spinnweben
- Schere
- Teelicht

Und so geht's:

1. Das Glas mit Spinnweben umwickeln, zuschneiden und Enden feststecken.

2. Die Spinnen an den Spinnweben feststecken.





FRATZEN-TRINKGLAS

Das braucht ihr dafür:

- schwarze Klebefolie
- Bleistift
- Schere
- Glas

Und so geht's:

1. Mit Bleistift eine Kürbisfratze auf die Klebefolie zeichnen.

2. Die Fratze ausschneiden und auf das Glas kleben.

Tipp: Mit Orangen-Limonade wird der Effekt perfekt.



MONSTERMÄSSIGE SPIELIDEEN



The background of the page is a dark, atmospheric photograph. It shows a window with multiple panes, reflecting some interior lights. To the right of the window, a shadow of a witch wearing a pointed hat is cast onto a wall with horizontal wooden siding. The overall lighting is very dark, with some light coming from the window and the shadow being a dark silhouette.

HEXENGEBRÄU

Das braucht ihr dafür:

- Buntpapier in zwei Farben
- Schere
- Strohhalme
- 2 Schüsseln (als Hexenkessel)

Und so geht's:

1. Aus dem Buntpapier in jeder Farbe je 10 verschiedene Gruselmotive à ca. 5 cm ausschneiden (z. B. Gespenster, Hexen, Fledermäuse, Totenköpfe, Spinnen, etc.).
2. Die Partygäste in zwei gleich große Gruppen einteilen und für jede Gruppe zehn Buntpapier-Figuren, eine Schüssel und pro Person einen Strohhalm bereitlegen.
3. Auf ein Kommando hin müssen die Kinder die Figuren mit dem Strohhalm ansaugen und in die Schüssel befördern. Gewonnen hat die Gruppe, die am schnellsten das Hexengebräu fertig gemischt hat, also alle Figuren im Hexenkessel hat.



FRANKENSTEIN- BOWLING

Das braucht ihr dafür:

- 10 leere Dosen oder Becher
- gut deckende Farben (Bastelfarben)
- evtl. Bastelmaterialien zum Dekorieren (z. B. Klebeband, Mullbinden, Wackelaugen)
- Tennisball

Und so geht's:

1. Scharfe Kanten an den geöffneten Seiten der Dosen beseitigen.

2. Die Dosen mit gruseligen Vampirgesichtern, Kürbisfratzen oder ähnlichem bemalen und ggf. mit Wackelaugen bekleben.

Die bemalten und beklebten Dosen übereinander zu einer Pyramide stapeln. Die Kinder zielen nun mit dem Ball auf die Gruselgesichter. Jeder darf den Tennisball drei Mal wie beim Bowling rollen. Gewinner ist, wer die meisten Dosen abgeräumt hat.

SPINNENNETZSPIEL

Das braucht ihr dafür:

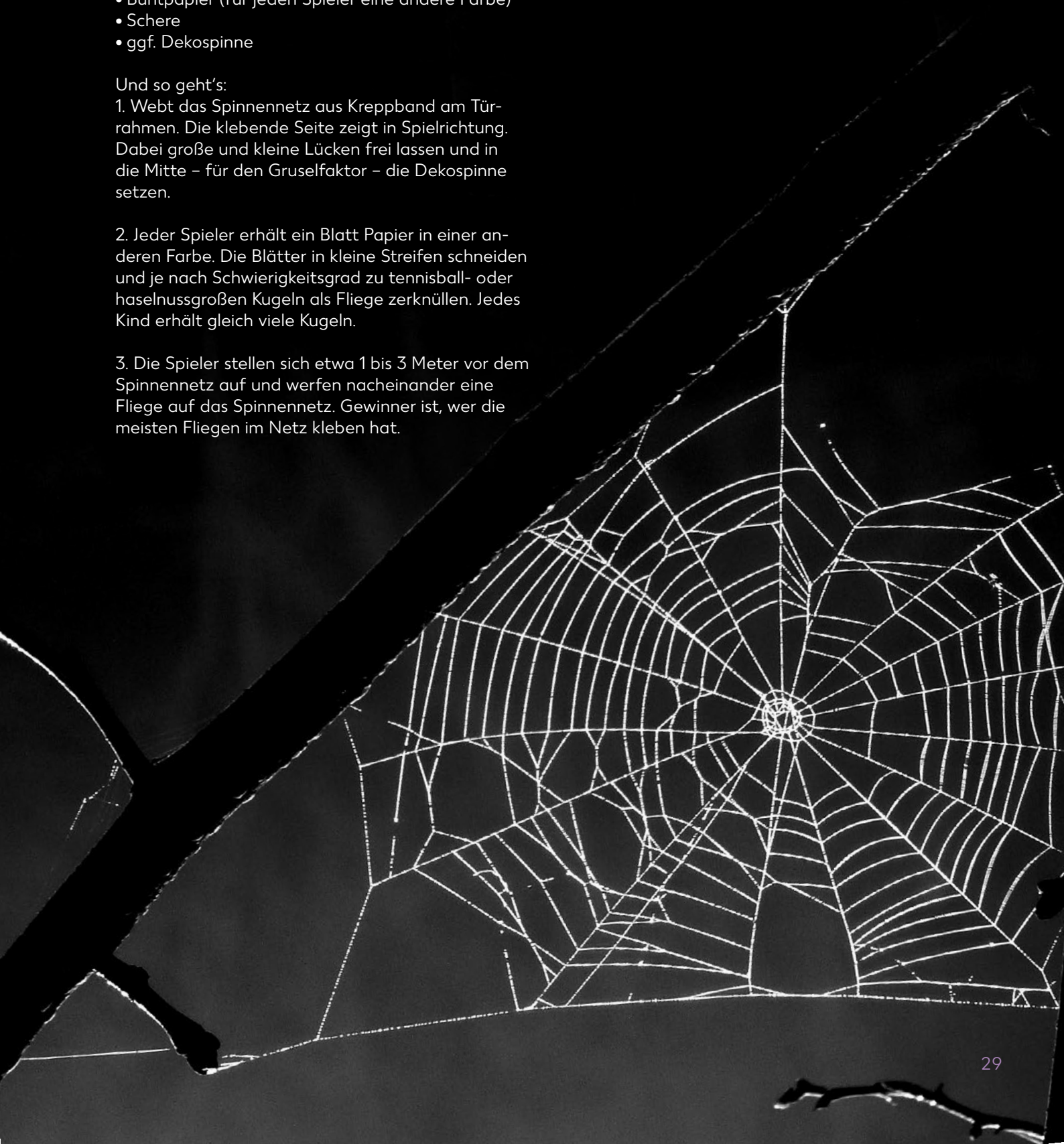
- Kreppband (ca. 2 Rollen)
- Buntpapier (für jeden Spieler eine andere Farbe)
- Schere
- ggf. Dekospinne

Und so geht's:

1. Webt das Spinnennetz aus Kreppband am Tür-
rahmen. Die klebende Seite zeigt in Spielrichtung.
Dabei große und kleine Lücken frei lassen und in
die Mitte – für den Gruselfaktor – die Dekospinne
setzen.

2. Jeder Spieler erhält ein Blatt Papier in einer an-
deren Farbe. Die Blätter in kleine Streifen schneiden
und je nach Schwierigkeitsgrad zu tennisball- oder
haselnussgroßen Kugeln als Fliege zerknüllen. Jedes
Kind erhält gleich viele Kugeln.

3. Die Spieler stellen sich etwa 1 bis 3 Meter vor dem
Spinnennetz auf und werfen nacheinander eine
Fliege auf das Spinnennetz. Gewinner ist, wer die
meisten Fliegen im Netz kleben hat.



CHECKLISTE FÜR DIE HALLOWEENPARTY



BASTELMATERIALIEN FÜR E-BOOK-IDEEN

- ☐ Kreppband
- ☐ Heißklebepistole, Klebstoff
- ☐ Schere
- ☐ Teelichter
- ☐ Gläser (z. B. Einmachgläser)
- ☐ Mullbinden
- ☐ Wackelaugen
- ☐ Styroporkugeln
- ☐ Sicherheitsnadeln
- ☐ Küchenrolle
- ☐ Strohhalme
- ☐ Schaschlikspieße
- ☐ Deko-Spinnen und -Spinnweben
- ☐ Tonpapier und Fotokarton (schwarz)
- ☐ schwarze Klebefolie
- ☐ Transparentpapier
- ☐ farbiges Papier / Buntpapier
- ☐ Bastelfarben / Acrylfarben (v.a. schwarz, weiß, kupfer)
- ☐ Pinsel
- ☐ schwarzer Sprühlack (seidenmatt)
- ☐ Stifte (v.a. weiß und schwarz)
- ☐ dicker schwarzer Faden
- ☐ 10 leere Konservendosen
- ☐ Hokkaido-, Butternut-Kürbis

HALLOWEENPARTY

- ☐ Gästeliste erstellen
- ☐ Einladungen verteilen
- ☐ Partybuffet planen: Gibt es Gäste mit Allergien oder Unverträglichkeiten?
- ☐ Deko für drinnen und draußen
- ☐ Halloween-Partygeschirr
- ☐ Motivtischdecke und -servietten
- ☐ Luftballons
- ☐ Kürbisse
- ☐ Bastelmaterial
- ☐ Kostüm
- ☐ Partyspiele
- ☐ Musik (z.B. Playlist mit „Gruselmusik“)
- ☐ Süßigkeiten, Obst oder kleines Spielzeug für „Süßes oder Saures“

„SÜSSES ODER SAURES“-TOUR

- ☐ große Tasche für die Süßigkeiten
- ☐ Taschenlampe oder Stirnleuchte
- ☐ Halloween-Spruch
- ☐ Route planen

Mit einem Einkauf bei uns seid ihr ideal gerüstet für den Monsterpartyansturm.

REZEPTE

für durstige und hungrige Geister

Für ein absolutes Highlight jeder Halloween-Party sorgt ein gruseliges Buffet. Wir haben euch hier ein paar Rezepte für schaurige Getränke und Snacks zusammengestellt. Egal, welche ihr euch aussucht, eure kleinen Geister werden begeistert sein. Denn das fertige Buffet sieht hinterher nicht nur furchteinflößend aus, es schmeckt auch noch. Und das Beste für euch: Alles lässt sich relativ einfach und schnell zubereiten.

Noch mehr
Gruselrezepte
findet ihr unter
**[kaufland.de/
halloween-rezepte](https://www.kaufland.de/halloween-rezepte)**
in unserer
Halloween-
Rezeptwelt.

Schwarze Bandnudeln mit Hackbällchen

Zutaten:

1 EL K-Classic
Sonnenblumenöl

1 Knoblauchzehe

2 Packungen K-Classic
passierte Tomaten
à 500 ml

6 EL K-Classic
Tomatenmark

K-Classic Jodsalz

frisch gemahlener
Pfeffer

1 EL gehacktes Basilikum

1 EL getrockneter
Oregano

K-Classic Fein Zucker
Raffinade

1 K-Bio Speisezwiebel

1 rote Paprika

400 g gemischtes
Hackfleisch

1 K-Bio Ei

2 EL K-Classic Paniermehl

200 g K-Classic
Speisequark

2 EL gehackte, gemischte
Kräuter

16 grüne Oliven mit
Paprikafüllung

500 g schwarze
Bandnudeln

Zubereitung:

Öl in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch schälen, fein hacken und darin kurz anrösten. Passierte Tomaten zufügen, Tomatenmark unterrühren und kurz köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Basilikum und Oregano würzen und mit Zucker abschmecken. Tomatensauce in eine Auflaufform füllen. Zwiebel schälen und mit Paprika sehr fein hacken, mit Hackfleisch, Ei, Paniermehl, Quark und Kräutern vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Masse zu 16 kleinen Hackbällchen formen. In jedes Hackbällchen 1 Olive als „Auge“ hineindrücken und mit dem „Auge“ nach oben in die Auflaufform zur Tomatensauce geben. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Umluft: 180 Grad) ca. 20 Minuten garen. Bandnudeln nach Packungsanweisung in Salzwasser garen, mit Hackbällchen, Tomatensauce und nach Wunsch mit Kräutern garniert servieren.

Eiweiß
23 g

Kohlenhydrate
60 g

Fett
17 g

Kcal pro Portion
486 kal



60 Minuten



8 Portion



BOOO

Mumien- Pfannkuchen



Zutaten:

100 g tiefgekühlter
Rahmspinat

2 K-Bio Eier

K-Classic Jodsalz

80 g K-Classic
Weizenmehl Type 405

1 TL K-Classic Backpulver

50 ml K-Classic Milch

1 K-Bio Speisezwiebel

100 g K-Bio
Cherryrispentomaten

3 EL K-Bio Natives
Olivenöl

1 TL K-Bio Tomatenmark

100 g K-Classic Frischkäse
natur

frisch gemahlener
Pfeffer

8 Scheiben K-Classic
mittelalter Gouda
Holland g.g.A.

8 K-Classic Oliven
schwarz entsteint

Zubereitung:

Spinat auftauen lassen. Eier mit einer Prise Salz schaumig schlagen. Mehl mit Backpulver mischen und abwechselnd mit Milch und Spinat unter die Eiermischung rühren. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Tomaten waschen und vierteln. Beides in 1 EL erhitztem Öl andünsten. Tomatenmark und Frischkäse dazugeben, verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Spinatteig im restlichen erhitzten Öl zu 8 kleinen Pfannkuchen ausbacken. Mit Tomatencreme bestreichen, Gouda in schmale Streifen schneiden und in Mumienoptik auflegen. Oliven quer halbieren, als Augen auflegen und die Mumienpfannkuchen servieren. Nach Wunsch Tomatenmark als Blut auftupfen.

Eiweiß
5 g

Kohlenhydrate
19 g

Fett
18 g

Kcal pro Stück
270 kcal



30 Minuten



8 Stück

Vampirgesichter

Zutaten:

1 Packung tiefgekühlter
K-Classic Blätterteig

400 g Hackfleisch

K-Classic Jodsalz

frisch gemahlener
Pfeffer

Paprikapulver

30 g getrocknete
Tomaten

10 K-Classic schwarze
Oliven entsteint

60 g K-Classic geriebener
Gouda

1 K-Bio Ei

Zubereitung:

Blätterteig auftauen lassen und in 10 Quadrate schneiden. Hackfleisch mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Tomaten und Oliven in kleine Würfel schneiden, beides mit Hackfleisch und Käse verkneten. Bei 5 Blätterteigscheiben ein gruseliges Gesicht ausschneiden. Ei trennen. Die Blätterteigränder der Scheiben ohne Gesicht mit Eiweiß bestreichen und die Hackfleischmischung in die Mitte geben. Die Blätterteiggesichter auflegen und die Ränder vorsichtig andrücken. Gesichter auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit verquirltem Eigelb bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Umluft: 180 Grad) 20-25 Minuten goldbraun backen. Nach Wunsch mit Ketchup als Blutlache verzieren.

Eiweiß
25 g

Kohlenhydrate
33 g

Fett
40 g

Kcal pro Stück
592 kcal



60 Minuten



5 Stück

Brot-Gespenster

Zutaten:

24 Scheiben K-Classic
Butter-Toast

Für die rote Paste:

100 g getrocknete
Tomaten in Öl

1 Bund Petersilie

2 EL K-Classic
Tomatenmark

2 EL K-Classic geröstete
Erdnüsse

2 EL K-Bio Natives
Olivenöl

K-Classic Jodsalz

frisch gemahlener
Pfeffer

K-Classic Fein Zucker
Raffinade

Für die schwarze Paste:

150 g K-Classic schwarze
Oliven entsteint

1 kleiner Bund Basilikum

Knoblauchzehen

1 EL Kapern

K-Bio Natives Olivenöl

Zubereitung:

Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Mit einem Plätzchenausstecher aus den Toastscheiben Gespenster ausstechen, auf ein Backblech setzen und im Backofen ca. 5 Minuten rösten. Für die rote Paste Tomaten gut abtropfen lassen und grob würfeln. Petersilie waschen, trockenschütteln und hacken. Tomaten, Petersilie, Tomatenmark und Erdnüsse mit Olivenöl pürieren und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Für die schwarze Paste Oliven abtropfen lassen. Basilikum waschen, trockenschütteln und hacken. Knoblauch schälen, mit Oliven, Basilikum und Kapern pürieren. Mit Olivenöl zu einer glatten Paste rühren und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Brot-Gespenster abwechselnd mit den Pasten bestreichen und nach Wunsch mit Augen verziert servieren.

Eiweiß
2 g

Kohlenhydrate
11 g

Fett
6 g

Kcal pro Stück
113 kal



30 Minuten



24 Stück

Noch mehr
Gruselrezepte
findet ihr unter
**kaufland.de/
halloween-rezepte**
in unserer
Halloween-
Rezeptwelt.

Spinnen-Kräcker

Zutaten:

200 g K-Classic Frischkäse
1 EL K-Classic Milch
1 TL milder Ajvar
K-Classic Jodsalz,
frisch gemahlener
Pfeffer

Paprikapulver
200 g runde Kräcker
50 g K-Classic
Salzstangen
1 TL Schnittlauchröllchen

Zubereitung:

Frischkäse mit Milch und Ajvar verrühren und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken. 1 EL der Creme beiseitestellen. 24 Kräcker auf ein Tablett legen und auf die Kräcker je einen Klecks Frischkäsecreme geben. Die Salzstangen mit einem Messer in ca. 3 cm lange Stücke schneiden. Jedes „Kräcker-Sandwich“ mit 4 Salzstangenbeinen pro Seite verzieren und mit je 1 der restlichen Kräcker abdecken. Mit einem Holzspieß und der restlichen Creme Augen auf die Kräcker-Spinne tupfen. Augen mit Schnittlauchröllchen verzieren.

Eiweiß
12 g

Kohlenhydrate
49 g

Fett
18 g

Kcal pro Portion
407 kcal



60 Minuten



4 Portionen

Teufels-Cupcakes

Zutaten:

275 g K-Classic
Weizenmehl Type 405

80 g K-Classic Fein
Zucker Raffinade

3 EL K-Classic Cacao

1 Päckchen K-Classic
Backpulver

2 K-Bio Eier

200 ml K-Bio Kokosmilch

50 g weiches Palmfett

60 g Schokoladentropfen

500 g K-Classic
Speisequark Magerstufe,
0,2 % Fett

100 g Puderzucker

1 Tüte Brausepulver
Kirsche

1-2 TL rote
Lebensmittelfarbe

60 g K-Classic
Marzipanrohmasse

braune Lebensmittel-
farbe

Außerdem: Muffin-
Papierförmchen

Zubereitung:

Backofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) vorheizen. Mehl, Zucker, Kakaopulver, Backpulver, Eier, Kokosmilch und Palmfett zu einer glatten Masse verrühren. Schokoladentropfen unterheben und die Masse in 12 mit Papiermanschetten ausgekleidete Mulden einer Muffinform füllen. Teig 20 Minuten ruhen lassen. Muffins 25 Minuten backen und 1 Stunde abkühlen lassen. Quark in einer Schüssel mit einem Schneebesen glattrühren. Puderzucker, Brausepulver und rote Lebensmittelfarbe zugeben und verrühren. 20 Minuten abgedeckt kalt stellen. Quarkmasse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und Schnecken auf die Muffins spritzen. Für die Hörner Marzipan und braune Lebensmittelfarbe gut vermischen. Aus der Masse die Hörnchen formen und je zwei Stück auf die Cupcakes setzen.

Eiweiß
61 g

Kohlenhydrate
60 g

Fett
9 g

Kcal pro Portionen
569 kal



mehr als
60 Minuten



12 Portionen



Monster-Cupcakes

Zutaten:

180 g K-Classic Fein
Zucker Raffinade

5 K-Bio Eier

400 g K-Classic
Weizenmehl Type 405

2 TL K-Classic Backpulver

5 EL K-Classic Milch

gelbe, rote, blaue und
grüne Lebensmittelfarbe

400 g K-Classic Frisch-
käse Doppelrahmstufe

4 EL weiche K-Bio Butter

6 EL Puderzucker

Zuckeraugen

grüne und rote
Weingummischnüre

flache halbierte
Schokokekse

Außerdem: Muffinförm-
chen aus Papier

Zubereitung:

Butter und Zucker dickschaumig aufschlagen. Eier dazugeben und verrühren. Mehl, Backpulver und Milch unterrühren und den Teig in 4 Portionen teilen. Die Portionen jeweils mit gelber, roter, blauer und grüner Lebensmittelfarbe einfärben. Den Teig schichtweise in die Muffinförmchen füllen, im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Umluft: 160 Grad) 30-40 Minuten goldbraun backen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Frischkäse, Butter und Puderzucker verrühren und mit Lebensmittelfarbe grün einfärben. Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und als „Monsterköpfe“ auf die Muffins spritzen. Cupcakes mit Zuckeraugen, Keksen und Weingummischnüren in Monster-Optik garnieren. Nach Wunsch mit Lebensmittelfarbe Blutflecken auftupfen.

Eiweiß
11 g

Kohlenhydrate
51 g

Fett
34 g

Kcal pro Stück
555 kal



mehr als
60 Minuten



12 Stück



Spinnen-Muffins

Zutaten:

200 ml warme K-Classic Milch	300 g K-Bio Tafeläpfel
80 g weiche K-Bio Butter	3 EL Schokotropfen
1 K-Bio Ei	Fett für das Blech
80 g K-Classic Fein Zucker	Für die Spinnenglasur:
Raffinade	100 g weiße Kuvertüre
1 Tropfen Rumaroma	1 EL Puderzucker
200 g K-Classic Weizenmehl Type 405	1 EL K-Classic Cacao
2 TL K-Classic Backpulver	Außerdem: 12 Muffin-Papierförmchen
1 Prise K-Classic Jodsalz	

Zubereitung:

Backofen auf 200 Grad (Umluft: 180 Grad) vorheizen. Milch, Butter, Ei, Zucker und Rumaroma verrühren. Mehl mit Backpulver und Salz mischen. Äpfel waschen, schälen, entkernen, klein schneiden und mit Schokotropfen zur Milchmischung geben. Mehlmischung unterrühren. Papierförmchen in die Mulden eines Muffinsblechs geben, Teig einfüllen und 20-25 Minuten backen. Für die Spinnenglasur Kuvertüre nach Packungsanweisung zubereiten und abgekühlte Muffins damit bestreichen. Puderzucker und Kakao mit einem Teelöffel Wasser verrühren, in einen Spritzbeutel füllen und jeweils eine dicke Spinne auf die Muffins spritzen. Nach Wunsch die Spinnen mit Hilfe eines Zahnstochers mit Augen und die Beine mit "Haaren" versehen.

Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett	Kcal pro Stück
4 g	26 g	11 g	226 kal



30 Minuten



12 Stück

Noch mehr
Gruselrezepte
findet ihr unter
**[kaufland.de/
halloween-rezepte](https://www.kaufland.de/halloween-rezepte)**
in unserer
Halloween-
Rezeptwelt.

Kürbis-Gugels

Zutaten:

200 g Hokkaido-Kürbis	1 TL Orangenabrieb
80 g weiche K-Bio Butter	150 g Puderzucker
+ 1 TL für die Form + 1 EL für die Schokoglasur	rote und gelbe Lebensmittelfarbe
80 g K-Classic Fein Zucker	50 g K-Classic Edel Herbe Sahne Schokolade
Raffinade	1 EL K-Classic Sahne, 30 % Fett
Mark 1 Vanilleschote	80 g K-Classic Marzipanrohmasse
1 Prise K-Classic Jodsalz	flüssige grüne Lebensmittelfarbe
2 K-Bio Eier	
125 g K-Classic Weizenmehl Type 405	
1 TL K-Classic Backpulver	
8-9 EL K-Classic Orangensaft	

Zubereitung:

Kürbis fein raspeln. Butter, Zucker, Vanillemark und Salz schaumig aufschlagen. Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver dazu sieben und mit 5 EL Orangensaft und Abrieb verrühren. Kürbisraspel unterheben. Teig in eine gefettete Mini-Gugelhupf-Form mit 12 Mulden füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Umluft: 160 Grad) 20-25 Minuten backen. Mini-Gugelhupfe auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Für die orangene Glasur Puderzucker mit restlichem Orangensaft und Lebensmittelfarben glattrühren und ca. 2 EL der Glasur beiseitestellen. Gugelhupfe mit Glasur überziehen und trocknen lassen. Für die Küchlein die Unterseiten der Gugelhupfe mit restlicher Glasur bestreichen, jeweils 2 Gugelhupfe zu Kürbis-Küchlein „zusammenkleben“ und trocknen lassen. Für die Schokoglasur Schokolade grob hacken und mit Sahne und Butter unter Rühren im Topf schmelzen lassen. Küchlein mit der Schokoglasur garnieren und nochmals trocknen lassen. Marzipanrohmasse mit Lebensmittelfarbe einfärben und je 6 Kürbisstiele und -blätter formen und die Kürbis-Küchlein damit garnieren.

Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett	Kcal pro Stück
6 g	73 g	21 g	503 kal



mehr als
60 Minuten



6 Stück



Bunte Monster-Cake-Pops

Zutaten:

250 g weiche K-Bio Butter

220 g K-Classic Fein Zucker Raffinade

5 K-Bio Eier

Abrieb und Saft von 1 K-Bio Zitrone

350 g K-Classic Weizenmehl Type 405

2 TL K-Classic Backpulver

Fett und Paniermehl für die Form

125 ml Erdbeersirup

200 g K-Classic Frischkäse

100 g K-Classic weiße Kuvertüre

ca. 100 g roter Fondant

Weingummischnüre

Zuckeraugen

Schokoraspel

Außerdem:
Cake-Pop-Stiele

Zubereitung:

Butter und Zucker dickschaumig aufschlagen. Eier dazugeben und verrühren. Zitronenabrieb und -saft, Mehl und Backpulver zufügen und unterrühren. Den Teig in eine gefettete und mit Paniermehl ausgestreute Kastenform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Umluft: 160 Grad) 60-70 Minuten goldbraun backen. Kuchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Kuchen zerkrümeln, mit Sirup und Frischkäse verkneten und zu 30 Bällchen formen. Bällchen ca. 1 Stunde kalt stellen und auf Cake-Pop-Stiele spießen. Kuvertüre schmelzen. Cake-Pops damit überziehen und nochmals ca. 1 Stunde kalt stellen. Cake-Pops mit Fondant, Weingummischnüre, Zuckeraugen und Schokoraspel verzieren und servieren.

Eiweiß
4 g

Kohlenhydrate
25 g

Fett
12 g

Kcal pro Stück
217 kal



mehr als
60 Minuten



30 Stück

Weißer Blut-Äpfel

Zutaten:

4 K-Bio Tafeläpfel
300 g K-Classic weiße Kuvertüre
1 Blatt K-Classic Gelatine
4 EL K-Classic Erdbeermarmelade
2 EL Johannisbeersirup
Außerdem: 4 Holzstäbe

Zubereitung:

Äpfel waschen, trocknen und je einen Holzstab mittig von oben in den Apfel stecken. Kuvertüre in kleine Stücke schneiden und in einer Schüssel in einem Wasserbad bei geringer Temperatur schmelzen. Mit einem Löffel je einen Apfel mit flüssiger Kuvertüre übergießen, sodass er vollständig bedeckt ist. Zum Trocknen die Äpfel auf einem Gitter 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. In einem Topf Erdbeermarmelade mit Sirup verrühren. 1 Minute auf dem Herd erwärmen, Gelatine auspressen und einrühren. Soße 30 Minuten abkühlen lassen. Die Soße über die Äpfel gießen und servieren.

Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett	Kcal pro Portion
26 g	84 g	29 g	714 kal



55 Minuten



4 Portionen

Noch mehr
Gruselrezepte
findet ihr unter
**[kaufland.de/
halloween-rezepte](https://www.kaufland.de/halloween-rezepte)**
in unserer
Halloween-
Rezeptwelt.

Grusel-Monster-Küsse



Zutaten:

4-5 EL Puderzucker
gelbe, grüne und rote Lebensmittelfarbe
125 g Fruchtgummischnüre
9 K-Classic Schokoküsse

Zubereitung:

Aus Puderzucker und 1 TL Wasser einen Zuckerguss herstellen. 3 Teile einfärben und 1 Teil weiß lassen. Die Fruchtgummischnüre in etwa 5 cm lange Stücke schneiden. Mit dem Zuckerguss lustige Monster-Gesichter auf die Schokoküsse zeichnen und die Fruchtgummischnüre als Haare dekorieren.

Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett	Kcal pro Stück
2 g	19 g	3 g	188 kal



bis zu
15 Minuten



9 Stück

Mini-Keks- Fledermäuse

Zutaten:

6 Oreo-Kekse
6 Nuss-Nougat-Eiskonfekt-Pralinen
18 Stück Zartbitterkuvertüre-Tropfen

Zubereitung:

3 Kekse in der Mitte spalten und dann halbieren. Mit der weißen Creme die Flügel am Konfekt befestigen. Restliche Kekse in der Mitte spalten und mit einem Apfelentkerner 12 kleine Kreise ausstechen. Je 2 Kreise mithilfe eines erwärmten Kuvertüre-Tropfens mit der dunklen Seite mittig auf die Flügel kleben. 6 Kuvertüre-Tropfen halbieren und je 1 Stückchen als Augen in die helle Seite der Kreise drücken.

Eiweiß
1 g

Kohlenhydrate
14 g

Fett
6 g

Kcal pro Portion
97 kal



15 Minuten



6 Portion

Blut und Schnee

Noch mehr
Gruselrezepte
findet ihr unter
**kaufland.de/
halloween-rezepte**
in unserer
Halloween-
Rezeptwelt.

Zutaten:

150 g K-Classic Pro+
Joghurt Vanille
250 g K-Classic
Speisequark mit Sahne
100 g K-Classic
Mascarpone
1 Päckchen K-Bio
Vanillezucker mit
Bourbon-Vanille

500 g K-Bio tiefgekühlte
Himbeeren
50 ml Erdbeer- oder
Himbeersirup
50 g K-Classic Fein
Zucker Raffinade

Zubereitung:

Joghurt mit Quark, Mascarpone und Vanillezucker glattrühren. Beeren auftauen lassen, mit Sirup und Zucker pürieren und durch ein Sieb streichen. Quarkmasse und Beerenpüree abwechselnd in Gläser schichten und servieren.

Eiweiß
11 g

Kohlenhydrate
51 g

Fett
16 g

Kcal pro Gläser
398 kcal



15 Minuten



4 Gläser

Monsterkopf-Shake



Zutaten:

800 ml K-Classic
Sauerkirsch-Nektar
100 g kleine kernlose,
grüne Weintrauben
100 ml K-Classic Sahne,
30 % Fett
1 TL K-Bio Vanillezucker
mit Bourbon-Vanille

einige Tropfen grüne
Lebensmittelfarbe
Zuckeraugen und
Schokolinsen
ca. 30 g K-Classic
Zartbitterkuvertüre

Zubereitung:

Nektar in große Gläser füllen. Weintrauben waschen und auf die Gläser verteilen. Sahne mit Vanillezucker steifschlagen und mit Lebensmittelfarbe grün einfärben. Sahne als Topping auf den Kirschsft geben. Mit Schokolinsen, Zuckeraugen, und Kuvertüre oder Lebensmittelfarbe als Monstergesicht verzieren und sofort servieren.

Eiweiß
4 g

Kohlenhydrate
23 g

Fett
12 g

Kcal pro Glas
236 kal



15 Minuten



4 Gläser

Boohoo-Skake

Zutaten:

40 ml Honig
60 g Zartbitter
Schokoladenstreusel
150 ml K-Classic Sahne,
30 % Fett
30 g K-Classic Fein Zucker
Raffinade
300 g K-Classic Vanilleeis
900 ml K-Classic
Milch, 1,5 % Fett
Außerdem:
Schwarzes Tonpapier
Schere
Kleber

Zubereitung:

Spuk-Gesichter aus dem Tonpapier ausschneiden und 6 Gläser von außen damit bekleben. Honig auf einen Teller gießen, Schokoladenstreusel in eine Schale füllen. Jeweils den Rand des Glases erst in Honig, dann in Schokoladenstreusel tauchen. Gläser 20 Minuten kopfüber im Kühlschrank kühlen. Sahne mit Zucker steifschlagen. In einem Standmixer Vanilleeis mit Milch cremig mixen. Milchshake in die gekühlten Gläser füllen, mit Sahne garnieren und mit je einem Trinkhalm servieren.

Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett	Kcal pro Glas
10 g	34 g	14 g	295 kcal



35 Minuten



6 Gläser

Noch mehr
Gruselrezepte
findet ihr unter
**[kaufland.de/
halloween-rezepte](https://www.kaufland.de/halloween-rezepte)**
in unserer
Halloween-
Rezeptwelt.



Buntes Hexengebräu

Zutaten:

je 250 ml K-Classic
Orangen- und Apfelsaft

250 ml K-Classic
Ananasdirektsaft

250 ml K-Classic Pink
Grapefruitsaft

100 ml Grenadine

etwas Lebensmittelfarbe

Zubereitung:

Säfte mit Sirup und Grenadine einfärben.
Vampir-Cocktails auf Reagenzgläser verteilen.

Eiweiß
3 g

Kohlenhydrate
50 g

Fett
0 g

Kcal pro Glas
222 kal



15 Minuten



4 Gläser

Knochen-Massaker

Zutaten:

250 g K-Classic Lychees
leicht gezuckert

500 ml gekühlter
K-Classic Birnen-Nektar

200 ml gekühltes
K-Classic Mineralwasser
spritzig

8 EL Himbeersirup
zerstoßenes Eis

Zubereitung:

Lychees abtropfen lassen, mit Birnensaft pürieren und mit Mineralwasser verrühren. Jedes Glas zu einem Viertel mit Eis füllen, die Gläser mit dem Saft auffüllen und je Glas 2 EL Sirup langsam einlaufen lassen. Cocktail mit einem dicken Strohhalm servieren.

Eiweiß
1 g

Kohlenhydrate
34 g

Fett
0 g

Kcal pro Glas
104 kal



15 Minuten



4 Gläser



IMPRESSUM

Herausgeber: Kaufland Warenhandel GmbH & Co. KG

Redaktion: verantw. Rüdiger Deutsch

Text: Claudia Schubert

Gestaltung: Andreas Siegler-Eschle

Rötelstraße 35, 74172 Neckarsulm, Telefon: 07131 / 154-03
redaktion@kaufland.de

Für unverlangt zugesandte Manuskripte und Fotos
wird keine Gewähr übernommen.

© Kaufland