

Halloween-Schaumküsse

Die Zubereitung dieser Halloween-Schaumküsse macht nicht nur monsternmäßig Spaß, sondern ist dazu auch noch schnell und einfach.

etwa 9 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Schaumküsse:

150 g Kokosraspel
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe grün
Dr. Oetker Lebensmittelfarbe lila und orange
250 g Puderzucker
etwa 3 EL Wasser
etwa 9 große Schokoküsse

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Witzige Zuckermotive
Dr. Oetker Zuckerschrift Weiß
Dr. Oetker Zuckerschrift Schwarz
50 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse
25 g Puderzucker

Wie bereite ich Halloween-Schaumküsse ganz einfach selber zu?:

1 Vorbereiten:

Kokosraspel in 3 Portionen aufteilen und jeweils mit Speise- und Lebensmittelfarbe grün, lila und orange einfärben. Puderzucker mit Wasser nach und nach in einem Schälchen zu einem dickflüssigen Guss verrühren.

2 Schaumküsse mit Zuckerguss verzieren:

3 Schaumküsse nacheinander mit Zuckerguss bestreichen und jeweils sofort mit unterschiedlich farbigen Kokosraspeln bestreuen.

Den übrigen Zuckerguss in 3 Portionen aufteilen und nach Belieben einfärben. 3 Schaumküsse damit bestreichen und auf einem Kuchenrost abtropfen lassen. Die übrigen 3 Schaumküsse nicht mit Zuckerguss verzieren.



3 Verzieren:

Zuckermotive mit Zuckerschrift an den Schaumküßen befestigen und Augen mit weißer und schwarzer Zuckerschrift aufspritzen. Marzipan-Rohmasse mit Puderzucker verkneten und nach Belieben mit Lebensmittelfarbe einfärben, sollte die Masse zu klebrig werden, einfach noch etwas Puderzucker unterkneten. Marzipan durch eine Knoblauchpresse oder ein Sieb drücken und als Haare mit Zuckerschrift auf den Halloween-Schaumküßen befestigen.

