

Kleine Köche

HALLOWEEN

Spezial

10

schaurig-leckere
Rezepte
für Kinder

- ♥ einfache
Rezepte
- ♥ kindgerecht
- ♥ mit wenig
Zutaten
- ♥ perfekt für
Halloween
- ♥ gemeinsam
kochen &
genießen



Seiten voller Abenteuer

WENIGER BILDSCHIRM. MEHR FANTASIE.

Mumien- Würstchen

schnell, einfach und super lecker

Zutaten
für ca. 8 Mumien



8 Würstchen
(z. B. Frankfurter)



1 Rolle Blätterteig
(aus dem Kühlregal)



1 Eigelb
(zum Bestreichen)



etwas Senf
(oder essbare Zuckeraugen)

So geht's:

1



Blätterteig in dünne
Streifen schneiden.

2



Die Streifen locker
um die Würstchen
wickeln, sodass sie
wie kleine Mumien
aussehen.

3



Mit Eigelb bestreichen
und bei 200 °C
(Ober-/Unterhitze)
ca. 15–20 Minuten
goldbraun backen.

4



Nach dem Backen
Augen aufsetzen
oder mit zwei kleinen
Senfpunkten gestalten.

Kinderaufgabe:

Du darfst deine
Mumie selbst
einwickeln!

Elterntipp:

Die Teigstreifen
vorher vorbereiten –
dann können auch
jüngere Kinder
problemlos
mitmachen.

Das passt dazu:

- Ketchup oder Tomatensoße
- ein bunter Halloween-Salat
- Gemüsesticks mit Dip

Schwierigkeit:
leicht

Gruselfaktor:

Perfekt für deine
Halloween-Party
oder einen gemütlichen
Herbstnachmittag!



Monster-Pizza

klein, bunt und richtig lecker



Zutaten für ca. 8 Mini-Pizzen



1 Päckchen Pizzateig
(oder Fladenbrot/Mini-
Pizzaböden)



4 EL Tomatensauce



150 g geriebener Käse



verschiedene Beläge
(z. B. Salami, Paprika, Oliven,
Mais, Champignons)



So geht's:



1

Pizzateig in kleine Runde schneiden oder fertige Mini-Böden verwenden. Mit Tomatensauce bestreichen.



2

Mit Käse bestreuen und die Monster-Gesichter nach Lust und Laune mit verschiedenen Zutaten gestalten.



3

Kreativ sein!
Hier ein paar Ideen:
Oliven als Augen,
Paprika als Mund,
Mais als Zähne, Salami
als Haare oder Narben.



4

Bei ca. 200 °C
(Ober-/Unterhitze)
10–15 Minuten backen,
bis der Käse goldbraun
ist.

Kinderaufgabe:

Du darfst dein eigenes Monster-Gesicht gestalten!
Welche Zutaten machst du daraus?



Elterntipp:

Alle Zutaten in kleine Schälchen vorbereiten. So können auch jüngere Kinder ganz einfach ihre eigene Monster-Pizza belegen.



Das passt dazu:

- ein bunter Halloween-Salat
- Gemüsesticks mit Dip
- Spuk-Smoothie
- Kürbis-Suppe



Schwierigkeit:
leicht



Gruselfaktor:

Perfekt für eine
Halloween-Party
oder einen gemütlichen
Herbstnachmittag!



Geister-Bananen

einfach, schnell und lecker

Zutaten
für ca. 6-8 Geister



3-4 Bananen
(reif, aber fest)



Schokotropfen
oder Schokolade
(zum Verziern)



Alternativ:
weiße Schokolade
und dunkle Schokolade



Holzspieße
(optional)



So geht's:

1



Bananen schälen und der Länge nach halbieren. Optional auf Holzspieße stecken – so lassen sie sich leichter essen.

2



Mit Schokotropfen oder geschmolzener Schokolade Augen und Mund auf die Bananen setzen.

3



Die Geister-Bananen auf einen Teller legen. Nach Wunsch mit weißer und dunkler Schokolade gestalten.

4



Tipp: Für extra Halloween-Stimmung kannst du die Bananen noch mit Schokoladenlinien verzieren.

Kinderaufgabe:

Du darfst die Augen und den Mund selbst aufsetzen!



Elterntipp:

Schokotropfen vorher in einer kleinen Schüssel bereitstellen – so können auch jüngere Kinder ganz einfach mithelfen.



Das passt dazu:

- ein Halloween-Frühstück
- eine gruselige Snackplatte
- als gesunder Nachtisch
- auf Kindergeburtstagen

Schwierigkeit:
sehr leicht



Gruselfaktor:



Perfekt für eine Halloween-Party oder einen gemütlichen Herbstnachmittag!



Kürbis-Mandarinen

gesund, einfach und richtig süß

Zutaten

für ca. 8 Kürbis-Mandarinen



8 Mandarinen
(möglichst groß
und fester)



Gurke
(für die Stiele)



Rosinen,
Schokodrops oder
kleine Stücke
von Oliven
(für die Gesichter)

So geht's:

1



Mandarinen schälen.
Versuche, die
Mandarine möglichst
ganz zu lassen.

2



Ein kleines Stück
Gurke abschneiden
und oben als Stiel
in die Mandarine
stecken.

3



Mit Rosinen,
Schokodrops oder
Oliven die Augen
und den Mund
gestalten.

4



Fertig sind deine
süßen Kürbis-
Mandarinen!
Perfekt für Halloween
oder eine gruselige Party.

Kinderaufgabe:

♥ Du darfst die
Gesichter selbst
gestalten!
Welche Mandarine
sieht am lustigsten aus?



Elterntipp:

Mandarinen vorher
kühlen – so schmecken
sie besonders gut.
Statt Gurke kannst du
auch Apfelstücke
als Stiel verwenden.



Das passt dazu:

- als gesunder Snack
- für die Halloween-Party
- als bunte Obstplatte
- ideal für Kindergeburtstage
- super schnelle Zubereitung

Schwierigkeit:

sehr leicht



Gruselfaktor:



Gesund, bunt
und macht einfach
gute Laune!

Spinnen-Cracker

knusprig, einfach und super lecker

Zutaten

für ca. 10 Spinnen-Cracker



10 runde Cracker
(z. B. Salzcracker)



100 g Frischkäse
(natur oder mit
Kräutern)



Oliven
(schwarz, entsteint)



Salzstangen
(für die Beine)



essbare Zuckeraugen
(oder kleine Käse-
und Olivenstücke)



So geht's:

1



Die Cracker mit
Frischkäse bestreichen.

2



Eine halbe Olive als
Körper in die Mitte
setzen und die Beine
aus Salzstangen
darauflegen.

3



Zuckeraugen auf
den Körper setzen
oder aus kleinen Käse-
und Olivenstücken
die Augen gestalten.

4



Fertig sind deine
knusprigen Spinnen-
Cracker! Lass dir noch
weitere gruselige
Varianten einfallen!

Kinderaufgabe:

Du darfst deine
eigene Spinne
gestalten!
Wie viele Beine
bekommt sie?



Elterntipp:

Alle Zutaten vorher
in kleine Schälchen
geben – so können
auch jüngere Kinder
ganz einfach mithelfen.



Das passt dazu:

- als Halloween-Snack
- auf dem Partybuffet
- als gesunde Alternative
zu Süßigkeiten
- perfekt für Kindergeburtstage



Schwierigkeit:

leicht



Gruselfaktor:



Kleine Spinnen,
großer Spaß –
und richtig lecker!



Hexen-Besen

schnell, einfach und ein echter Hingucker

Zutaten

für ca. 10 Hexenbesen



10 Salzstangen



5 Scheiben Käse
(z. B. Gouda)



Schnittlauch
(oder Frühlingszwiebel)



alternativ:
dünne Gurkenscheiben
(zum Binden)

So geht's:



1 Die Käsescheiben in Streifen schneiden. Am unteren Ende etwa 1–2 cm als Fransen stehen lassen.



2 Einen Käsestreifen um das untere Ende der Salzstange wickeln.



3 Die Fransen leicht auseinanderfächern – so entsteht der Besen.



4 Mit einem Stück Schnittlauch oder Gurkenscheibe zusammenbinden. Fertig ist dein Hexenbesen!

Kinderaufgabe:

Du darfst die Fransen schneiden und die Besen selbst zusammenbinden!



Elterntipp:

Der Käse lässt sich noch leichter schneiden, wenn er kurz im Kühlschrank ist. Auch jüngere Kinder können mithelfen.



Das passt dazu:

- als Snack für die Halloween-Party
- auf dem Partybuffet
- als Beilage zu einer Suppe
- mit Gemüse-Sticks und Dip

Schwierigkeit:

sehr leicht



Gruselfaktor:



Einfach, schnell, lecker – perfekt für kleine Hexen und Zauberer!

Monster-Muffins

einfach, bunt und richtig lecker

Zutaten für ca. 12 Monster-Muffins

- 200 g Mehl
- 100 g Zucker
- 2 Eier
- 100 ml Milch
- 100 ml Öl
(z. B. Sonnenblumenöl)
- 1 Päckchen Backpulver

Für die Dekoration:
Zuckerguss oder Frischkäse,
Smarties, Schokodrops,
Zuckeraugen, Streusel,
Lakritz, Gummibärchen u.v.m.



So geht's:



1 Alle Zutaten in einer Schüssel zu einem glatten Teig verrühren.



2 Den Teig in Muffin-förmchen füllen und bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 20–25 Minuten backen.



3 Die Muffins abkühlen lassen und mit Zuckerguss oder Frischkäse bestreichen. Nach Lust und Laune verzieren.



4 Fertig sind deine schaurig-leckeren Monster-Muffins! Jeder Muffin sieht anders aus – so macht das Backen noch mehr Spaß!

Kinderaufgabe:

Du darfst deinen eigenen Monster-Muffin gestalten! Welche gruselige Idee fällt dir ein?



Elterntipp:

Bereite den Teig vor, dann können die Kinder beim Verzieren kreativ werden. Auch Joghurt- oder Schoko-Muffins eignen sich super!



Das passt dazu:

- für die Halloween-Party
- als süßer Snack
- für den Kindergeburtstag
- als Mitbringsel
- auch als Gespenster-, Kürbis- oder Spinnen-Muffins möglich



Schwierigkeit:
leicht



Gruselfaktor:



Bunt, einfach
und richtig lecker –
perfekt für kleine
Halloween-Fans!



Grusel-Pudding

einfach, schnell und schaurig lecker



Zutaten

für ca. 6 Grusel-Puddings



1 Päckchen
Schokopudding
(zum Kochen oder
Instant)



500 ml Milch



6–8 Schokokekse
(z. B. Oreo)



Fruchtgummis
(z. B. Würmer)



1–2 Bananen
(für die Geister)



Schokotropfen
(für die Augen und
den Mund)



So geht's:



1 Den Schokopudding nach Packungsanleitung zubereiten und in kleine Gläser füllen. Abkühlen lassen.



2 Die Schokokekse in einem Gefrierbeutel zerbröseln und als „Erde“ auf den Pudding geben.



3 Die Banane schälen, halbieren und mit Schokotropfen Augen und Mund gestalten.



4 Die Geister in den Pudding stecken und mit Gummiwürmern und einem Keks-Grabstein dekorieren. Fertig ist dein gruseliger Pudding!

Kinderaufgabe:

Du darfst deine Geister, Würmer und Grabsteine selbst gestalten! Welche gruseligen Ideen hast du? ❤️



Elterntipp:

Statt Bananen kannst du auch Marshmallows als Geister verwenden. Der Pudding lässt sich auch am Vortag vorbereiten – perfekt für eine Halloween-Party. 🎃



Das passt dazu:

- als Dessert für die Halloween-Party
- auf dem Buffet
- als süße Überraschung
- für den Kindergeburtstag
- auch in einer großen Schüssel als Grusel-Dessert



Schwierigkeit:

sehr leicht



Gruselfaktor:



Cremig, schokoladig und richtig gruselig – ein Dessert, das alle begeistert! ❤️



Kürbis-Pfannkuchen

♥ warm, fluffig und herbstlich lecker ♥



Zutaten

für ca. 8 kleine Kürbis-Pfannkuchen

-  200 g Mehl
-  1 TL Backpulver
-  1 EL Zucker
-  1 Ei
-  250 ml Milch
-  100 g Kürbispüree
-  1 TL Zimt (optional)
-  etwas Öl oder Butter zum Ausbacken

für die Gesichter:

Bananscheiben, Heidelbeeren, Schokotropfen oder Schokosoße



So geht's:



1 Mehl, Backpulver, Zucker, Ei, Milch und Kürbispüree in einer Schüssel zu einem glatten Teig verrühren.



2 Etwas Öl oder Butter in einer Pfanne erhitzen und kleine Pfannkuchen portionsweise ausbacken.



3 Die Pfannkuchen wenden und von beiden Seiten goldbraun backen. Danach kurz abkühlen lassen.



4 Mit Bananscheiben, Heidelbeeren, Schokotropfen oder Schokosoße lustige Gesichter gestalten. Fertig sind deine Kürbis-Pfannkuchen!

Kinderaufgabe:

Du darfst die Gesichter legen! Welcher Pfannkuchen schaut am lustigsten? ♥



Elterntipp:

Kürbispüree kannst du fertig kaufen oder aus weich gekochtem Kürbis fein pürieren. Der Teig darf etwas dicker sein als normaler Pfannkuchenteig.



Das passt dazu:

-  Apfelstücke oder Birnenspalten
-  Naturjoghurt
-  Kakao oder warmer Kinderpunsch
- perfekt fürs Halloween-Frühstück ♥



Schwierigkeit:

leicht



Gruselfaktor:



So schmeckt der Herbst - kuschelig, bunt und richtig lecker! ♥



Halloween-Zaubertrank

♥ fruchtig, warm und schaurig lecker ♥

Zutaten für ca. 6 Tassen



750 ml Apfelsaft



250 ml roter Beerensaft
oder Früchtetee



1 Orange
(in Scheiben)



1 Apfel
(in Scheiben)



150 g gemischte Beeren



1 Zimtstange (optional)



1 Sternanis (optional)



nach Wunsch:
etwas Honig



So geht's:



1
Apfelsaft und Beerensaft
oder Früchtetee in einen
Topf geben und langsam
erwärmen. Nicht kochen
lassen.



2
Apfelscheiben,
Orangenscheiben und
Beeren hineingeben.
Alles einige Minuten
ziehen lassen.



3
Nach Wunsch mit
Zimtstange, Sternanis
oder etwas Honig
verfeinern.



4
Den Zaubertrank warm
in Tassen oder Gläser
füllen und mit Früchten
servieren.

Kinderaufgabe:

Du darfst die Tassen mit
Apfelscheiben und Beeren
dekoriere! Wie sieht dein
Zaubertrank am schönsten
aus?



Elterntipp:

Den Kinderpunsch nur warm,
nicht zu heiß servieren.
Für kleinere Kinder kannst du
die Beeren vor dem Einschenken
etwas zerdrücken oder den
Trank kurz durchsieben.



Das passt dazu:



- zu Halloween-Keks
- zu Monster-Muffins
- für die Halloween-Party
- als warmer Herbstdrink



Schwierigkeit:

leicht



Gruselfaktor:



Warm, fruchtig und
wunderbar gemütlich –
ein Zaubertrank für kleine
Halloween-Fans!

