

## Schreck-Gespenster

- Schwarze Schokolade schmelzen lassen
- Bananne halbieren
- die gerade Seite in die Schokolade tunken, auf ein Backpapier legen und abkühlen lassen
- Mit Zuckerguss, Schokoladenguss oder fertigen Zuckeraugen aus dem Handel Gesichter gestalten.

↪ Fertig sind die leckeren Gespenster

Achtung bissig!

## Freche Beisser

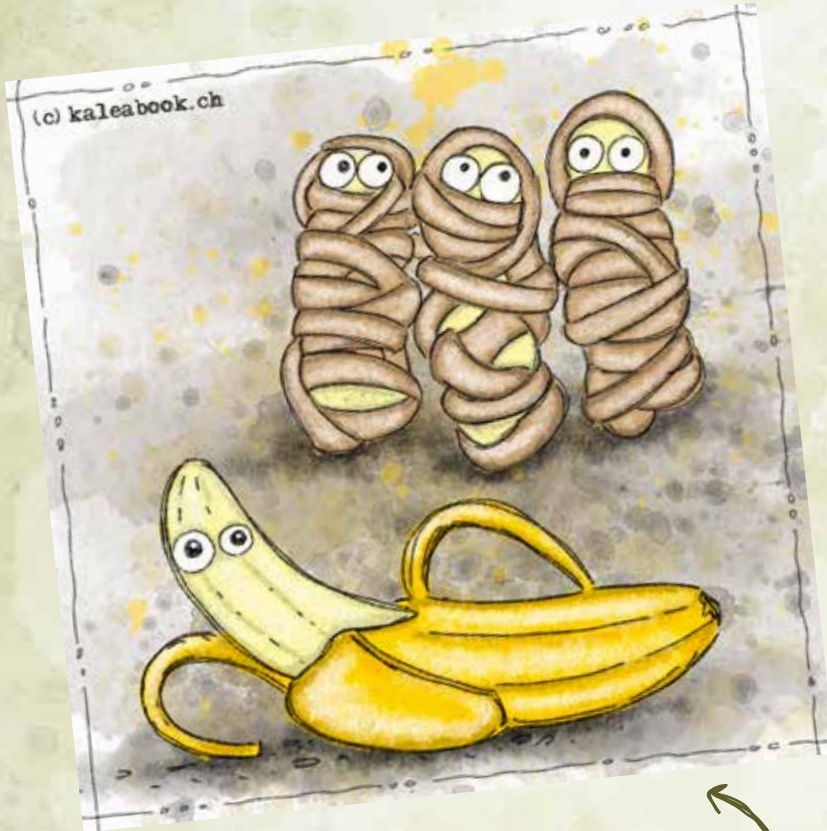
- Äpfel in Viertelstücke schneiden
- Kerne auf der Innenseite vorsichtig wegschneiden
- auf der «Schalen»-Seite jeweils Ecke heraus schneiden
- Mit einer Erdbeer-Scheibe die Zunge dekorieren oder mit Konfitüre befüllen
- Mandelsplitter in den Apfel stecken

## Hexenbesen

- Lange Salzstangen bereit legen
- Käsescheiben (weiche Sorte) auf Schneidebrett tun
- mit zur Hälfte der Käsescheibe Streifen schneiden und um die Salzstange rollen
- Mit Schnittlauch befestigen

Und schon kannst du losfliegen.  
Aber pass auf, dass Kiko deine Besen nicht wegmampft!





# Mumi Banani

- Kuchenteig in ca. 1 cm breite Streifen schneiden
- Bananen halbieren
- Wenn du Lust hast, kannst du noch etwas Schokocreme auf die Banane streichen
- Bananen mit 3-4 Teigstreifen einwickeln
- Bei ca. 200 Grad ca. 15 Minuten backen, so dass der Teig leicht gebräunt ist
- Abkühlen lassen und zwei kleine Tupfer Marmelade oder Zuckerguss auf den Teig tun, um die Augen drauf zu kleben. Wenn du keine fertigen Augen hast, kannst du auch mit Marzipankugeln und Rosinen Augen fertigen.

Wenn du keine Bananen magst, kannst du aus gemalenen Mandeln, einem geraffelten Apfel, ein paar Marzipanstückchen und etwas Marmelade einen Teig kneten und zu Rollen formen. Diese dann mit dem Teig einwickeln. Ist auch suuuper lecker!

Glubschen erlaubt

# Kiko zum Anknabbern



Bananen oder Äpfel in Stücke schneiden. Wenn du Lust hast, kannst du die Fruchtstücke in Schokolade tunken. Dafür musst du als erstes schwarze Schokolade in eine kleine Schale legen und die Schale in ein heisses Wasserbad tun bis die Schokolade geschmolzen ist. Bitte mach das nur mit einer erwachsenen Person!

Die Fruchtstücke abkühlen lassen. Wenn du keine Schokolade drauf haben möchtest, kannst du schon die Beine von Kiko machen.

- kleine Salzstangen 6-8 Stück (je nach Platz) auf der Seite in die Frucht stecken
- Dann kommen noch Zuckeraugen oder Augen aus Marzipan oben drauf.

Du kannst diese kleinen Spinnen auch mit einer Karotte machen. Dann aber die Löcher für die Salzstangen mit einer Stricknadel vorstechen.

Krabbeltiger Knabberspass.

