

Bananen Geister Truppe

Finger-Snacks

Mett-Fuß

Kürbis-Mandarinen

Bananen Geister Truppe

Bananen ohne Matschflecken

Schokolade in Kugelform oder Smarties

Honig oder flüssige Schokolade

Zubereitung:

Schälen Sie die Bananen und halbieren Sie sie. Jede halbe Banane stellt einen Geisterkörper dar. Dabei ist die Schnittstelle stets der Boden. Mit den Kugelschokostückchen oder den Smarties dekorieren Sie Augen und Mund. Damit sie gut an den Bananen haften, können Sie als Grundlage einen Tropfen Honig oder flüssige Schokolade auf die Bananen aufbringen. Die einzelnen Geister drapieren Sie nun nebeneinander auf einem Tablett oder Teller. Beachten Sie, dass die Bananen-Geister-Truppe möglichst frisch serviert werden muss, da die Bananen sich sonst verfärben.

Finger-Snacks

Heißwürstchen

Ketchup

Mandeln

Zubereitung:

Halbieren Sie die Heißwürstchen. Jede Schnittstelle dekorieren Sie mit Ketchup, der essbaren Variante des Kunstbluts. An das andere Ende kommt ein weiterer Klecks Ketchup (nicht zu viel!). Darauf platzieren Sie eine Mandel, die einen Fingernagel darstellt. Die Finger legen Sie vorsichtig nebeneinander auf ein Tablett, sodass die Fingernägel nicht verrutschen. Die Finger-Snacks können auch kalt serviert werden.

Bananen Geister Truppe

Finger-Snacks

Mett-Fuß

Kürbis-Mandarinen

Mett-Fuß

Mett
Ketchup

Brötchen
Schnittlauch

Zubereitung:

Formen Sie aus dem Mett einen abgetrennten Fuß. Die Schnittfläche sollte glatt angefertigt werden. Aus den Zwiebeln schnitzen Sie Zehennägel heraus. Nehmen Sie eine Zwiebel und schneiden eine Scheibe heraus, sodass die Zwiebellagen wie bei einem Baumstamm als Ringe zu sehen sind. Die Scheibe platzieren Sie an der Schnittstelle, sie stellt den Knochen dar. Anschließend müssen Sie nur noch ein bisschen Ketchup-Blut aufbringen. Servieren Sie den Mett-Fuß mit aufgeschnittenen Brötchen. Sie können auch eine Schüssel mit Zwiebelstückchen und gehacktem Schnittlauch dazu servieren.

Kürbis-Mandarinen

Mandarinen

Sellerie

Zubereitung:

Alle Mandarinen sauber schälen. Die Sellerie in kleine Stückchen schneiden, sie sollen den Strunk der Kürbisse ergeben. Daher platzieren Sie sie auch an der richtigen Stelle: Sie gehören in die Mitte, da wo das Loch der Mandarine ist.