

# Halloween Küche für Kinder

*Gruselige Rezepte für  
kleine Monster & Naschkatzen* ♡







# Spinnen-Deviled-Eggs

Portionen: 6  
Zubereitungszeit: 20 Minuten  
Schwierigkeitsgrad: Leicht  
Kalorien: ca. 90 kcal  
Allergene: Ei, Senf



 Generate AI

6 Eier / 3 EL Mayonnaise / 1 TL mittelscharfer Senf / 1 Prise Salz / 1 Prise Pfeffer / 8-10 schwarze Oliven  
(entkernt)

1. Eier in kaltem Wasser aufsetzen, aufkochen und ca. 9–10 Minuten hart kochen. Danach kalt abschrecken und schälen.

2. Eier längs halbieren und das Eigelb vorsichtig herauslösen, in eine kleine Schüssel geben.

3. Eigelb mit Mayonnaise, Senf, Salz und Pfeffer mit einer Gabel zu einer glatten, cremigen Masse verrühren.

4. Die Masse in einen Spritzbeutel (oder einen Gefrierbeutel mit abgeschnittener Ecke) füllen und in die Eihälften zurückspritzen.

5. 4 Oliven in sehr dünne Streifen schneiden – das ergeben die Spinnenbeine (pro Ei ca. 8 Streifen, je 4 links und rechts anlegen).

6. Von einer weiteren Olive eine dünne runde Scheibe abschneiden und mittig auf die Eierfüllung setzen – das ist der Spinnenkopf. Sofort servieren oder kühl stellen.

**HALLOWEEN**





# Monster-Guacamole mit Gemüsesticks

Portionen: 4

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Kalorien: ca. 140 kcal

Allergene: keine (ggf. Sellerie in Gewürzmischung prüfen)



2 reife Avocados / 1 EL Limettensaft /  $\frac{1}{4}$  rote Zwiebel / 1 Prise Salz / 2 grüne Oliven / etwas schwarzer Sesam / 2 Karotten / 1 Salatgurke / 1 Paprika

1. Avocados halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch mit einer Gabel in einer Schüssel grob zerdrücken.

2. Limettensaft, gehackte Zwiebel und Salz untermischen, bis eine cremige Masse entsteht.

3. Guacamole in eine flache Schüssel füllen und mit dem Löffelrücken glatt streichen.

4. Zwei Oliven mittig als Augen aufsetzen, mit einem angefeuchteten Zahnstocher je 1–2 Körner schwarzen Sesam als Pupillen andrücken.

5. Karotten, Gurke und Paprika in Sticks schneiden und rundherum als "Monster-Arme" anrichten.







# Popcorn- Hände

Portionen: 6

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Kalorien: ca. 110 kcal

Allergene: keine (bei gekauftem  
Popcorn Verpackung prüfen)

 Generate AI



80 g Popcornmais / 1 EL Pflanzenöl / 1 Prise Salz oder 1 EL Zucker / 6 lebensmittelechte  
Einweghandschuhe / 6 Stück Küchenschnur oder Bastband

1. Öl in einem großen Topf erhitzen, Popcornmais hinzufügen und mit Deckel bei mittlerer Hitze aufpoppen lassen, bis es deutlich seltener knallt.

2. Popcorn nach Wunsch mit Salz oder Zucker vermengen und vollständig auskühlen lassen.

3. Jeweils eine Handvoll Popcorn in einen Einweghandschuh füllen, dabei die Finger des Handschuhs möglichst locker lassen.

4. Handschuh oben mit Küchenschnur oder Bastband fest zubinden.







# Zombie-Finger-Würstchen im Blätterteig

Portionen: 8

Zubereitungszeit: 35 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Kalorien: ca. 180 kcal

Allergene: Gluten, Ei, Schalenfrüchte (Mandeln)

[Generate AI](#)



1 Rolle Blätterteig (ca. 275 g) / 8 Frankfurter Würstchen / 1 Eigelb / 8 Mandelsplitter / etwas Ketchup zum Servieren

1. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

2. Blätterteig ausrollen und in 8 schmale Streifen (ca. 2 cm breit) schneiden.

3. Jeden Streifen spiralförmig um ein Würstchen wickeln, sodass ein Ende des Würstchens als "Fingerspitze" frei bleibt.

4. Würstchen auf das Blech legen, mit Eigelb bestreichen und an der freien Spitze je einen Mandelsplitter als Fingernagel andrücken.

5. Mit der Messerspitze 2–3 leichte Querrillen in den Teig ritzen, damit Fingerknöchel entstehen.

6. Im vorgeheizten Ofen 15–18 Minuten goldbraun backen. Vor dem Servieren mit einem Klecks Ketchup als "Blut" garnieren.







# Mumien-Hot-Dogs

Portionen: 4

Zubereitungszeit: 25 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Kalorien: ca. 320 kcal

Allergene: Gluten, Senf



4 Frankfurter Würstchen / 1 Rolle Blätterteig oder Pizzateig (ca. 275 g) / 1 Eigelb / etwas gelber Senf

1. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen, Backblech mit Backpapier auslegen.

2. Teig in dünne Streifen (ca. 1 cm breit) schneiden.

3. Jedes Würstchen locker mit 2–3 Teigstreifen umwickeln, dabei bewusst kleine Lücken lassen, die später wie Mumien-Bandagen aussehen und Platz für die Augen freilassen.

4. Auf das Blech legen, mit Eigelb bestreichen und 15 Minuten goldbraun backen.

5. Nach dem Backen mit zwei kleinen Punkten Senf in eine der Lücken Augen setzen.







# Geister-Pizza

Portionen: 4  
Zubereitungszeit: 30 Minuten  
Schwierigkeitsgrad: Leicht  
Kalorien: ca. 280 kcal  
Allergene: Gluten, Milch



400 g Pizzateig / 150 ml passierte Tomaten oder Pizzasauce / 200 g Mozzarella / 6 schwarze Oliven / 1 TL getrockneter Oregano

1. Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Pizzateig in 4 Portionen teilen und zu kleinen runden Fladen (ca. 12 cm Durchmesser) ausrollen.
3. Jeden Fladen dünn mit Tomatensauce bestreichen und mit etwas Oregano bestreuen.
4. Mozzarellascheiben mit einem kleinen Messer oder Plätzchenausstecher in Geisterform ausschneiden und mittig auf den Teig legen.
5. Aus den Oliven kleine Stücke für Augen und Mund schneiden und auf den Mozzarella-Geist setzen.
6. Im vorgeheizten Ofen ca. 12 Minuten backen, bis der Rand goldbraun und der Käse geschmolzen ist.







# Kürbis-Gnocchi mit Salbeibutter

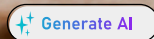
Portionen: 4

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Kalorien: ca. 380 kcal

Allergene: Gluten, Ei, Milch

 Generate AI



300 g Hokkaido-Kürbis / 200 g Mehl / 1 Ei / 30 g geriebener Parmesan / 1 Prise Salz / 1 Prise Muskatnuss / 50 g Butter / 6–8 frische Salbeiblätter

1. Kürbiswürfel in Salzwasser ca. 15 Minuten weich kochen, abgießen und gut ausdampfen lassen, dann pürieren oder durch eine Kartoffelpresse drücken.

2. Kürbispüree mit Mehl, Ei, Parmesan, Salz und Muskatnuss zu einem weichen, nicht klebrigen Teig verkneten. Bei Bedarf etwas mehr Mehl einarbeiten.

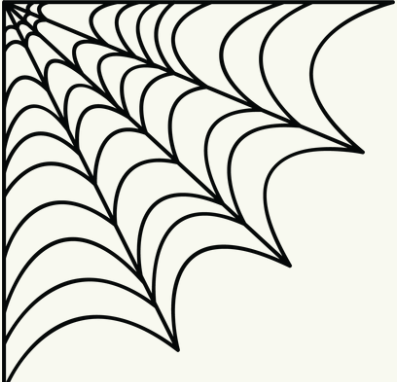
3. Teig auf einer bemehlten Fläche zu fingerdicken Rollen formen und in 2 cm lange Stücke schneiden.

4. Gnocchi in kochendem Salzwasser garen, bis sie an die Oberfläche steigen (ca. 2–3 Minuten), dann mit einer Schaumkelle herausheben.

5. Butter in einer Pfanne zerlassen, Salbeiblätter kurz mitschwenken, Gnocchi darin schwenken und sofort servieren.







# Bananen-Gespenster

Portionen: 6  
Zubereitungszeit: 20 Minuten  
Schwierigkeitsgrad: Leicht  
Kalorien: ca. 90 kcal  
Allergene: Milch (je nach Schokolade), Spuren von Nüssen möglich



*3 Bananen / 150 g weiße Schokolade / Mini-Schokotropfen oder kleine dunkle Schokostückchen / 6 Holzstäbchen (optional)*

1. Bananen schälen und quer halbieren, sodass 6 "Geisterkörper" entstehen. Optional ein Holzstäbchen von unten hineinstecken.

2. Weiße Schokolade über einem Wasserbad oder in der Mikrowelle in kurzen Intervallen schmelzen.

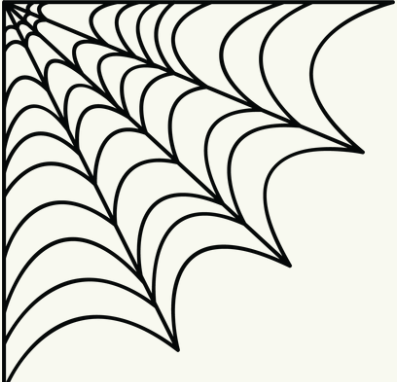
3. Bananenstücke in die geschmolzene Schokolade tauchen, sodass sie komplett bedeckt sind, überschüssige Schokolade abtropfen lassen.

4. Auf Backpapier legen und sofort mit je 2 Mini-Schokotropfen als Augen und einem als Mund verzieren, solange die Schokolade noch weich ist.

5. Mindestens 15 Minuten im Kühlschrank fest werden lassen.



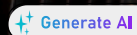




# Kürbis- Nudelaufwurf mit Käse

Portionen: 12  
Zubereitungszeit: 45 Minuten  
Schwierigkeitsgrad: Mittel  
Kalorien: ca. 210 kcal  
Allergene: Gluten, Ei, Milch



 Generate AI

150 g weiche Butter / 150 g Zucker / 3 Eier / 150 g Mehl / 1 TL Backpulver / 1 Prise Salz / 200 g Frischkäse  
/ 100 g Staubzucker / 80 g dunkle Schokolade

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen, Muffinform mit Papierförmchen auslegen.
2. Butter und Zucker cremig rühren, Eier nacheinander unterrühren.
3. Mehl, Backpulver und Salz vermischen und unterheben.
4. Teig in die Förmchen füllen und ca. 20 Minuten backen. Vollständig auskühlen lassen.
5. Frischkäse und Staubzucker glatt rühren, auf den ausgekühlten Cupcakes glatt verstreichen.
6. Dunkle Schokolade schmelzen, in einen Spritzbeutel mit kleiner Öffnung füllen und konzentrische Kreise auf das Frosting spritzen.
7. Mit einem Zahnstocher vom Mittelpunkt aus mehrmals nach außen ziehen, sodass ein Spinnennetz-Muster entsteht.







# Kürbis-Muffins

Portionen: 10  
Zubereitungszeit: 35 Minuten  
Schwierigkeitsgrad: Leicht  
Kalorien: ca. 1901 kcal  
Allergene: Gluten, Ei, Milch

[Generate AI](#)



200 g Kürbispüree / 2 Eier / 80 ml Pflanzenöl / 120 g Zucker / 220 g Mehl / 2 TL Backpulver / 1 TL Zimt /  
¼ TL Muskatnuss / 1 Prise Salz

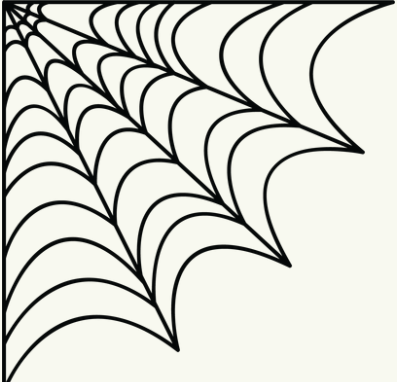
1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen,  
Muffinform mit Papierförmchen auslegen.

2. Kürbispüree, Eier, Öl und Zucker in einer  
Schüssel gut verrühren.

3. Mehl, Backpulver, Zimt, Muskatnuss und Salz  
vermischen und locker unter die Kürbismasse  
heben, nicht zu lange rühren.

4. Teig gleichmäßig in die Förmchen füllen und ca.  
20 Minuten backen, bis eine Stäbchenprobe  
sauber bleibt.





# Kürbis- Nudelaufwurf mit Käse

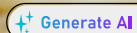
Portionen: 12

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Kalorien: ca. 130 kcal

Allergene: Gluten, Milch, Ei

 Generate AI



12 fertige oder selbstgebackene Butterkekse / 150 g weiße Schokolade / 24 Mini-Schokotropfen

1. Weiße Schokolade über einem Wasserbad oder in der Mikrowelle in kurzen Intervallen schmelzen.

2. Geschmolzene Schokolade in einen Spritzbeutel mit sehr kleiner Öffnung (oder Gefrierbeutel mit abgeschnittener Ecke) füllen.

3. In unregelmäßigen, leicht schrägen Streifen über jeden Keks spritzen, sodass ein Mumien-Bandagen-Muster entsteht, dabei kleine Lücken freilassen.

4. Solange die Schokolade noch weich ist, in eine der Lücken zwei Mini-Schokotropfen als Augen setzen.

5. Kekse mindestens 15 Minuten trocknen/fest werden lassen, bevor sie serviert werden.







# Halloween-Popcorn-Mix

Portionen: 6

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Kalorien: ca. 160 kcal

Allergene: Milch, Spuren von  
Nüssen möglich

 Generate AI



80 g Popcornmais / 1 EL Pflanzenöl / 1 Prise Salz / 100 g orange und schwarze Schokolinsen / eine Handvoll Salzstangen

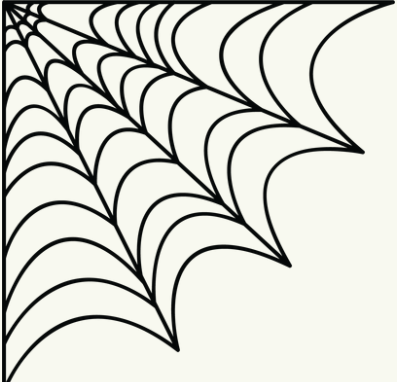
1. Öl in einem großen Topf erhitzen, Popcornmais hinzufügen, mit Deckel bei mittlerer Hitze aufpoppen lassen.

2. Popcorn leicht salzen und vollständig auskühlen lassen.

3. Popcorn mit den Schokolinsen und den Salzstangen-Stücken in einer großen Schüssel vermengen.

4. In kleine Schälchen oder Papiertüten füllen und servieren.





# Grüner Hexenbrank

Portionen: 6  
Zubereitungszeit: 10 Minuten  
Schwierigkeitsgrad: Leicht  
Kalorien: ca. 60 kcal/Portion



500 ml klarer Apfelsaft / 4 EL Waldmeistersirup oder grüner Kiwi-Sirup / 300 ml Mineralwasser / 6  
Gummiwürmer / Eiswürfel nach Bedarf

1. Apfelsaft und Sirup in einem Krug gut verrühren, bis eine kräftige grüne Farbe entsteht.
2. Mit Mineralwasser aufgießen und vorsichtig umrühren.
3. In Gläser mit Eiswürfeln füllen.
4. Je einen Gummiwurm über den Glasrand hängen und sofort servieren.







# Blutorangen-Punsch für Kids

Portionen: 6

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Kalorien: ca. 95 kcal/Portion

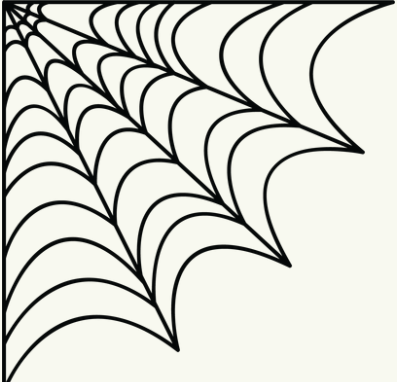
[Generate AI](#)



700 ml Blutorangensaft / 1 Zimtstange / 3 Gewürznelken / 1 Bio-Orange / 1–2 EL Honig (optional)

1. Blutorangensaft mit Zimtstange und Nelken in einem Topf bei niedriger bis mittlerer Hitze langsam erwärmen.
2. Nicht kochen lassen, nur bis knapp unter den Siedepunkt erhitzen, damit die Gewürze ihr Aroma abgeben.
3. Nach Belieben mit Honig süßen und Zimtstange sowie Nelken herausnehmen.
4. In Tassen füllen und mit einer Orangenscheibe garnieren.





# Kürbis-Smoothie

Portionen: 4  
Zubereitungszeit: 10 Minuten  
Schwierigkeitsgrad: Leicht  
Kalorien: ca. 120 kcal/Portion  
Allergene: Milch (bei Verwendung von Joghurt)



 Generate AI

200 g gekochtes und püriertes Kürbisfleisch / 1 reife Banane / 150 g Naturjoghurt / 200 ml Milch oder Pflanzendrink / ½ TL Zimt / 1 TL Honig (optional)

1. Kürbispüree, Banane, Joghurt und Zimt in einen Mixer geben.
2. Milch oder Pflanzendrink dazugeben und alles auf höchster Stufe cremig mixen.
3. Bei Bedarf mit etwas Honig süßen und nochmals kurz durchmischen.
4. In Gläser füllen und sofort servieren.







Schön,  
dass du bei  
**MamaMomente**  
bist!



MamaMomente ist dein Ort für familienfreundliche Ideen,  
die den Alltag schöner, leichter und ein bisschen  
magischer machen.

Das findest du bei MamaMomente



### Familienrezepte

Einfache Ideen, die Groß und Klein schmecken.



### Beschäftigung & Spielideen

Kreative Ideen für gemeinsame Familienzeit.



### Kindergeburtstage

Spiele, Mottos, Rezepte & Inspiration.



### Geschenkideen für Kinder & Familien

Ideen für kleine und große Lieblingsmomente.



### Kostenlose Downloads

Praktische Vorlagen & Extras zum Ausdrucken.



Noch mehr Ideen für eure kleinen und großen  
Familienmomente



Homepage  
[mamamomente.at](https://mamamomente.at)



Pinterest  
[mamamomentefamily](https://mamamomentefamily)



Danke, dass du MamaMomente ein Stück deines Weges begleitest.



# Hinweise zur Nutzung

Bitte lies dies kurz – vielen Dank! 

© 2026 MamaMomente / [mamamomente.at](https://mamamomente.at)

Alle Rechte vorbehalten.

Dieses PDF wurde mit viel Liebe für dich erstellt und ist ausschließlich  
für den privaten Gebrauch bestimmt.

Viel Spaß  
beim Kochen,  
Backen & Genießen!



## Erlaubt ist:

- ♥ das PDF für dich selbst zu speichern
- ♥ das PDF für den privaten Gebrauch auszudrucken
- ♥ einzelne Einkaufslisten oder Checklisten für den eigenen Gebrauch mehrfach auszudrucken



## Nicht erlaubt ist:

- ♥ die Weitergabe des PDFs an Dritte
- ♥ der Weiterverkauf des PDFs oder einzelner Inhalte
- ♥ das Hochladen auf Webseiten, Plattformen oder soziale Netzwerke
- ♥ das Kopieren, Vervielfältigen oder Verändern der Inhalte zu gewerblichen Zwecken
- ♥ die Nutzung der Inhalte als eigene Produkte oder Freebies



## Urheberrecht

Alle Texte, Gestaltungen und aufbereiteten Inhalte in diesem PDF sind urheberrechtlich geschützt. Die Rechte liegen, soweit nicht anders angegeben, bei MamaMomente.



## KI-Hinweis

Einige Bilder in diesem PDF wurden mit Unterstützung von künstlicher Intelligenz erstellt und sind entsprechend gekennzeichnet.



## Haftungshinweis

Alle Inhalte wurden mit großer Sorgfalt erstellt. Für die Vollständigkeit, Aktualität und Richtigkeit der Inhalte wird jedoch keine Gewähr übernommen.

Bitte achte bei der Zubereitung der Rezepte selbst auf:

- ♥ Allergien
- ♥ individuelle Ernährungsbedürfnisse
- ♥ Unverträglichkeiten
- ♥ eine altersgerechte und sichere Zubereitung mit Kindern

Die Nutzung der Inhalte erfolgt in eigener Verantwortung.



## ♥ Kontakt & mehr Ideen

Noch mehr familienfreundliche Rezepte, Spielideen, Tipps und kostenlose Downloads findest du hier:



Homepage

[mamamomente.at](https://mamamomente.at)



Pinterest

[mamamomentefamily](https://mamamomentefamily)

Danke, dass du MamaMomente unterstützt und Teil unserer Community bist! 



# Einkaufs- Checklisten

## für deine Halloween-Küche

Druck dir diese Seiten so oft aus, wie du sie brauchst.  
Hake ab, was du schon zu Hause hast und was noch eingekauft werden muss.

### 1. Spinnen-Deviled-Eggs

Notizen 

- ☐ 6 Eier
- ☐ 3 EL Mayonnaise
- ☐ 1 TL mittelscharfer Senf
- ☐ 1 Prise Salz
- ☐ 1 Prise Pfeffer
- ☐ 8–10 schwarze Oliven (entkernt)

---

---

---

---

---

---

---



### 2. Monster-Guacamole mit Gemüsesticks

Notizen 

- ☐ 2 reife Avocados
- ☐ 1 EL Limettensaft
- ☐ ¼ rote Zwiebel
- ☐ 1 Prise Salz
- ☐ 2 grüne Oliven
- ☐ etwas schwarzer Sesam
- ☐ 2 Karotten
- ☐ 1 Salatgurke
- ☐ 1 Paprika

---

---

---

---

---

---

---





# Einkaufs- Checklisten

## für deine Halloween-Küche

Druck dir diese Seiten so oft aus, wie du sie brauchst.  
Hake ab, was du schon zu Hause hast und was noch eingekauft werden muss.

### 3. Popcorn-Hände

- ☐ 80 g Popcornmais
- ☐ 1 EL Pflanzenöl
- ☐ 1 Prise Salz oder 1 EL Zucker
- ☐ 6 lebensmittelechte Einweghandschuhe
- ☐ 6 Stück Küchenschnur oder Bastband

Notizen 



### 4. Zombie-Finger-Würstchen im Blätterteig

- ☐ 1 Rolle Blätterteig (ca. 275 g)
- ☐ 8 Frankfurter Würstchen
- ☐ 1 Eigelb
- ☐ 8 Mandelsplitter
- ☐ etwas Ketchup zum Servieren

Notizen 





# Einkaufs- Checklisten

## für deine Halloween-Küche

Druck dir diese Seiten so oft aus, wie du sie brauchst.  
Hake ab, was du schon zu Hause hast und was noch eingekauft werden muss.

### 5. Mumien-HotDogs

Notizen 

- ☐ 4 Frankfurter Würstchen
- ☐ 1 Rolle Blätterteig oder Pizzateig (ca. 275 g)
- ☐ 1 Eigelb
- ☐ etwas gelber Senf

---

---

---

---

---

---



### 6. Geister-Pizza

Notizen 

- ☐ 400 g Pizzateig
- ☐ 150 ml passierte Tomaten oder Pizzasauce
- ☐ 200 g Mozzarella
- ☐ 6 schwarze Oliven
- ☐ 1 TL getrockneter Oregano

---

---

---

---

---

---





# Einkaufs- Checklisten

## für deine Halloween-Küche

Druck dir diese Seiten so oft aus, wie du sie brauchst.  
Hake ab, was du schon zu Hause hast und was noch eingekauft werden muss.

### 7. Kürbis-Gnocchi mit Salbeibutter

- ☐ 300 g Hokkaido-Kürbis
- ☐ 200 g Mehl
- ☐ 1 Ei
- ☐ 30 g geriebener Parmesan
- ☐ 1 Prise Salz
- ☐ 1 Prise Muskatnuss
- ☐ 50 g Butter
- ☐ 6–8 frische Salbeiblätter



Notizen 

---

---

---

---

---

---

---



### 8. Bananen-Gespenster

- ☐ 3 Bananen
- ☐ 150 g weiße Schokolade
- ☐ Mini-Schokotropfen oder kleine dunkle Schokostückchen
- ☐ 6 Holzstäbchen (optional)



Notizen 

---

---

---

---

---





# Einkaufs- Checklisten

## für deine Halloween-Küche

Druck dir diese Seiten so oft aus, wie du sie brauchst.  
Hake ab, was du schon zu Hause hast und was noch eingekauft werden muss.

### 9. Spinnennetz-Cupcakes

Notizen 

- ☐ 150 g weiche Butter
- ☐ 150 g Zucker
- ☐ 3 Eier
- ☐ 150 g Mehl
- ☐ 1 TL Backpulver
- ☐ 1 Prise Salz
- ☐ 200 g Frischkäse
- ☐ 100 g Staubzucker
- ☐ 80 g dunkle Schokolade



### 10. Kürbis-Muffins

Notizen 

- ☐ 200 g Kürbispüree
- ☐ 2 Eier
- ☐ 80 ml Pflanzenöl
- ☐ 120 g Zucker
- ☐ 220 g Mehl
- ☐ 2 TL Backpulver
- ☐ 1 TL Zimt
- ☐ ¼ TL Muskatnuss
- ☐ 1 Prise Salz





# Einkaufs- Checklisten

## für deine Halloween-Küche

Druck dir diese Seiten so oft aus, wie du sie brauchst.  
Hake ab, was du schon zu Hause hast und was noch eingekauft werden muss.

### 11. Mumien-Kekse

- ☐ 12 fertige oder selbstgebackene Butterkekse
- ☐ 150 g weiße Schokolade
- ☐ 24 Mini-Schokotropfen



Notizen 

---

---

---

---

---



### 12. Halloween-Popcorn-Mix

- ☐ 80 g Popcornmais
- ☐ 1 EL Pflanzenöl
- ☐ 1 Prise Salz
- ☐ 100 g orange und schwarze Schokolinsen
- ☐ eine Handvoll Salzstangen



Notizen 





# Einkaufs- Checklisten für deine Halloween-Küche

Druck dir diese Seiten so oft aus, wie du sie brauchst.  
Hake ab, was du schon zu Hause hast und was noch eingekauft werden muss.

## 13. Grüner Hexentrank

- ☐ 500 ml klarer Apfelsaft
- ☐ 4 EL Waldmeistersirup oder grüner Kiwi-Sirup
- ☐ 300 ml Mineralwasser
- ☐ 6 Gummiwürmer
- ☐ Eiswürfel nach Bedarf



Notizen 

---

---

---

---

---

---



## 14. Blutorangen-Punsch für Kids

- ☐ 700 ml Blutorangensaft
- ☐ 1 Zimtstange
- ☐ 3 Gewürznelken
- ☐ 1 Bio-Orange
- ☐ 1–2 EL Honig (optional)



Notizen 

---

---

---

---

---

---





# Einkaufs- Checklisten

## für deine Halloween-Küche

Druck dir diese Seiten so oft aus, wie du sie brauchst.  
Hake ab, was du schon zu Hause hast und was noch eingekauft werden muss.

### 15. Kürbis-Smoothie

- ☐ 200 g gekochtes und püriertes Kürbisfleisch
- ☐ 1 reife Banane
- ☐ 150 g Naturjoghurt
- ☐ 200 ml Milch oder Pflanzendrink
- ☐ ½ TL Zimt
- ☐ 1 TL Honig (optional)



Notizen 

---

---

---

---

---

---

---



Eigene Notizen 

---

---

---

---

---

---

---

