

## Halloween-Rezept: Spinnen

Autor des Rezepts:



Keine Beschreibung vorhanden

### Rezept Zutatenliste

Marzipanrohmasse  
Lakritzschnecken

### Zubereitungsanweisung

Aus dem Marzipan "Körper" für die Spinnen formen. Wer möchte kann das Marzipan vorher mit Lebensmittelfarbe einfärben. Dann die Lakritzschnecken abrollen und aus den Stückchen Beine und Augen formen.

### Anmerkungen

Keine Beschreibung vorhanden

<b>Zubereitungszeit</b>	15 Min	<b>Schwierigkeitsgrad</b>	ganz einfach
<b>Portionen</b>	vier Portionen	<b>Sonstige Menge</b>	
<b>Land/Region</b>		<b>Kosten pro Portion</b>	
<b>Vegetarisches Gericht</b>	Ja	<b>Laktose frei</b>	Nein
<b>Diabetisch</b>	Nein	<b>Gluten frei</b>	Nein
<b>Kilo-Kalorien</b>		<b>Kilojoule</b>	
<b>Fettgehalt</b>		<b>Broteinheiten</b>	
<b>Eiweiß</b>		<b>Kohlehydrate</b>	