

Halloween Eiterhand mit Blut

Das Rezept von der Halloween Eiterhand mit Blut ist ein gruseliges, aber auch ein leckeres Dessert, das auf keiner Halloween-Party fehlen darf.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Ruhezeit: 8,0 h

Gesamtzeit: 8,5 h



Zutaten

1 Stk.	Einweghandschuh (puderfrei)
1 Stk.	Clip (o.ä. zum Verschließen)
1 Stk.	Schere (klein)
500 ml	Milch
1 Packung	Vanillepuddingpulver
4 EL	Zucker
30 g	Hartweizengrieß
1 Becher	Rote Grütze
5 Stk.	Mandelblättchen

Zubereitung

1. Für die **Halloween Eiterhand mit Blut** als erstes den Handschuh gründlich auswaschen.
2. Dann das Puddingpulver, mit dem Zucker, dem Grieß und ein paar Esslöffeln von der Milch, zu einer glatten Sauce anrühren.
3. Danach die restliche Milch, auf dem Herd, unter Rühren zum Kochen bringen.

4. Nun den Topf vom Herd nehmen, die angerührte Sauce hinzufügen und anschließend eine weitere Minute köcheln lassen.
5. Als nächstes den Pudding leicht abkühlen lassen und am besten eine weitere Person dazu holen, um den Handschuh zu befüllen.
6. Dann den Pudding in den Handschuh geben und bis in die Fingerspitzen nach unten streichen. Die Öffnung hinterher mit einem Clip o.ä. verschließen. Der Handschuh sollte nun weiterhin etwas abkühlen und anschließend (am besten über Nacht) im Kühlschrank gelagert werden.
7. Jetzt erfolgt der kniffligste Teil. Mit einer kleinen Schere den Handschuh nun ganz vorsichtig aufschneiden und den Pudding somit freilegen. Dabei bitte darauf achten, dass der Handschuh spiegelverkehrt auf einem Teller o.ä. liegt, da dieser anschließend gestürzt wird. Danach vorsichtig den Rest vom Handschuh abziehen. Sollte der Pudding reißen, oder ein Finger abbrechen etc. ist das nicht weiter tragisch, denn welche Eiterhand ist schon perfekt?!
8. Als nächstes noch die Mandelblättchen als Fingernägel verwenden und diese auf die Fingerspitzen legen.
9. Zum Schluss noch die rote Grütze um die Eiterhand dekorieren und bis zum Servieren kaltstellen.

Tipp

Sollte sich der Handschuh von der Halloween Eiterhand mit Blut sehr schlecht vom Pudding lösen, könnte man ihn kurz in warmes Wasser tauchen.