Halloween Geistergelee

Mit dem Rezept für ein Halloween Geistergelee lässt sich eine schaurig süße Köstlichkeit zubereiten, die auf jeder Party der Renner sein wird!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 30 min

Zutaten

500 g	Gelierzucker (2:1)
900 ml	Orangensaft frisch gepresst
1 EL	Orangenblütenwasser
1 TL	Orangenaroma
	Strohhalme
	Schlagobers (Sprühdose)

Zubereitung

1. Für das **Halloween Geistergelee** zunächst den Gelierzucker und den Orangensaft in einen Topf geben und verrühren, bis sich der Zucker mit dem Orangensaft verbunden hat. Anschließend aufkochen und unter häufigem Rühren für etwa vier Minuten weiterkochen lassen. Orangenblütenwasser und Orangenaroma in den Topf geben, gut umrühren und für etwa eine Minute weiterköcheln lassen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

2. In der Zwischenzeit den Strohhalm auf die Düse des Sprühschlagobers stecken und mit einem Klebeband fest umwickeln.

3. Das Orangengelee nun in Dessertgläser füllen und den Schlagobers in die Mitte pressen, sodass die „Körper“ entstehen.

4. Als Nächstes, kleine Stückchen von der Schokolade abbrechen oder die Schokolade erwärmen und anschließend zu kleinen Kügelchen formen. Die Schokoladenstückchen dann

mit einer Pinzette oder einem Spieß an die Vorderseite der Körper drücken, sodass Augen und Nase entstehen. Danach kaltstellen oder gleich servieren.

Tipp

Das Halloween Geistergelee lässt sich auch mit anderen Fruchtgelees, wie Erdbeere oder Aprikose zubereiten. Alternativ kann auch noch etwas Schlagobers auf die Oberseite des Gelees gegeben werden. Diesen dann noch mit roter Lebensmittelfarbe dekorieren und schon spukt ein blutiger Geist durch die Halloweenparty.