

Halloween-Monster-Waffeln

Die Halloween-Monster-Waffeln sind grüne, lustige Waffeln für die gruselige Halloweenparty. Das einfache Rezept eignet sich perfekt für Kinder zum Halloween-Buffer.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

250 g	Weizenmehl (Type 405)
2 TL	Backpulver
50 g	Feinkristallzucker
1 Prise	Salz
2 TL	Matcha-Pulver
3 Stk.	Eier
300 ml	Vollmilch
100 g	Butter (geschmolzen)
1 TL	Vanilleextrakt
	Schokoladensauce (für die Dekoration)
	Zuckeraugen (o. Mini Marshmallows)

Zubereitung

1. Für die lustigen, **Halloween-Monster-Waffeln** das Weizenmehl mit dem Backpulver, einer Prise Salz, Zucker und Matcha-Pulver in einer großen Schüssel vermischen. Das Matcha-Pulver verleiht dem Teig seine grüne Farbe und sorgt dafür, dass die Waffeln später wie kleine Monster aussehen. Alle trockenen Zutaten gut miteinander verrühren, damit sich das Pulver gleichmäßig verteilt.
2. In einer zweiten Schüssel die Eier mit der Vollmilch, der geschmolzenen Butter und dem Vanilleextrakt schaumig aufschlagen. Die flüssigen Zutaten anschließend langsam zu der Mehlmischung geben und alles mit einem Schneebesen oder Mixer zu einem glatten Teig verrühren. Der fertige Waffelteig sollte homogen und leicht dickflüssig sein.

3. Nun das Waffeleisen vorheizen und die Backflächen mit etwas Butter einfetten. Den grünen Teig portionsweise hineingeben und die Waffeln goldgrün backen. Die genaue Backzeit hängt vom verwendeten Waffeleisen ab. Sobald die Waffeln durchgebacken sind, vorsichtig herausnehmen und auf einem Kuchengitter kurz auskühlen lassen.
4. Jetzt beginnt der kreative Teil: Aus den grünen Waffeln werden lustige Halloween-Monster! Für die Augen eignen sich Zuckeraugen oder kleine Marshmallows. Mit Schokoladencreme lassen sich große Münder, schiefe Grinser oder gruselige Fratzen gestalten. Weiße Schokolade eignet sich hervorragend, um spitze Monsterzähne oder andere helle Details aufzumalen. Für einen besonders schaurigen Effekt kannst du Erdbeeren oder Himbeeren klein schneiden und als Zunge aus dem Monsteraul heraus schauen lassen. Lass deiner Fantasie freien Lauf und gestalte jede Waffel anders – von niedlichen Monstern bis zu richtig gruseligen Gesichtern.

Tipp

Richte die Halloween-Monster-Waffeln auf einer großen Platte an und ergänze sie mit frischen Beeren oder etwas zusätzlicher Schokoladencreme. Besonders schön wirken unterschiedliche Monster-Gesichter, sodass jedes Familienmitglied sein Lieblingsmonster auswählen kann.