

Halloween-Spinnen-Eier

Die Halloween-Spinnen-Eier sind ein gruseliger Snack für die Halloween-Party. Der herzhafte Snack ist schnell vorbereitet und schmeckt Groß und Klein.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 32 min

Koch/Backzeit: 8 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

8 Stk.	Eier
70 g	Kräuterfrischkäse
2.5 EL	Mayonnaise
2 TL	Estragonsenf
1 Prise	Curry
	Salz und Pfeffer
16 Stk.	Oliven (dunkle o. schwarze)

Zubereitung

1. Die Eier hart kochen, anschließend abschrecken und abkühlen lassen. Danach schälen und der Länge nach halbieren. Das Eigelb vorsichtig herauslösen und in eine Schüssel geben.
2. Das Eigelb mit Frischkäse, Mayonnaise, Curry und Senf zu einer cremigen Masse verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Füllung in einen Spritzbeutel geben und gleichmäßig in die Eiweißhälften spritzen. Für die Spinnendekoration die schwarzen Oliven halbieren. Eine Olivenhälfte jeweils auf die gefüllte Eier setzen. Aus den übrigen Olivenhälften feine Streifen schneiden und diese seitlich als Spinnenbeine anordnen. Die fertigen **Halloween-Spinnen-Eier** bis zum Servieren kühl stellen. So bleibt die Füllung schön frisch und die kleinen Spinnen sehen auf dem Partybuffet besonders appetitlich aus.

Tipp