

18 schaurig-schöne Halloween-Rezepte



Ahuuuuhhh...Wenn Werwölfe wieder jaulen, Geister mit ihren Ketten rasseln und Mumien sich mit neuem Verband einwickeln, dann ist ganz sicher Halloween nicht mehr weit. Und die Halloween-Rezepte genauso wenig! Die gruseligste Zeit des Jahres ist auch eine wunderbare Gelegenheit, eine große Party zu schmeißen oder sich einfach mit den Liebsten zu einem ganz besonderen Dinner zu treffen. Mit diesen Leckerbissen hast du für jeden Plan das passende Essen, das vielleicht furchteinflößend aussieht, aber sicher schrecklich gut schmeckt.

Wann ist Halloween - und was feiert man überhaupt?

Halloween feiert man jedes Jahr am **31. Oktober**. Das Wort leitet sich ab von **All Hallows' Eve** - zu deutsch: Die Nacht vor Allerheiligen. So wie wir Halloween heute kennen, ist das Fest allerdings **eine Mischung aus verschiedenen Traditionen**.

Allerheiligen - der 1. November - ist traditionell der katholische Gedenktag der Heiligen. Am Tag darauf feiert man Allerseelen und **gedenkt der Verstorbenen** und aller Seelen, die im Fegefeuer schmoren müssen. Die Kelten feierten zu Halloween das **Sommerende**, traditionell kam zu dieser Zeit das Vieh wieder in die Ställe und man glaubte auch, dass die Seelen der Toten in dieser Nacht wieder nachhause kämen. In Irland zählte das Samhain-

Fest am Vorabend des 1. November zu einer der wichtigsten Ereignisse im Jahr. Der Tod entwickelte sich zum zentrale Thema des Feiertags, an dem eine besondere **Verbindung zur Unterwelt** besteht und das **Übernatürliche** Einzug in die Realität hält. All diese Traditionen vermischten sich und bildeten die Grundlage für Halloween.

Heute feiert man Halloween, um böse Geister fernzuhalten - und vor allem aus Spaß am Gruseln. Die Kostüme sollen die Geister in die Irre führen. Das berühmte **Trick or Treat** - also Süßes oder Saures - aus den USA findet sich übrigens auch schon in einigen Aufzeichnungen, die aus dem 14. Jahrhundert stammen. Um den Streichen zu entgehen, muss man den kleinen Geistern und Gruselgestalten einen Tribut in Form von Keksen und Süßigkeiten geben.

Fun Facts zum Halloween-Fest

- In den USA erkennt man nicht nur die Menschen in ihren Kostümen nicht wieder, dort gibt es seit einigen Jahren auch spezielle Horror-Attraktionen zu Halloween. So werden Häuser als **Haunted Houses** gern zur Geisterbahn zum Durchlaufen, mit Schauspielern, der passenden Dekoration und natürlich Licht- und Soundeffekten. In Deutschland gibt es neuerdings auch **saisonale Grusellabyrinth** - kindgerecht für kleine Halloweenfans, aber auch als echte Schocker für alle über 18 Jahre.
- Weil angeblich Halloween bei Satanisten einer der wichtigsten Feiertage ist, gaben lange Zeit viele **amerikanische Tierheime** im Oktober **keine schwarzen Katzen zur Adoption** frei. Inzwischen hat sich der Spieß allerdings gedreht und viele Tierheime nutzen Halloween, um für schwarze Katzen zu werben.
- Halloween gehört in den USA zu den **wirtschaftlich**

18 schaurig-schöne Halloween-Rezepte

gesehen wichtigsten Feiertagen. 2016 gaben die Amerikaner **fast 9 Milliarden Dollar** für das Fest aus.

- Über das [Google Frightgeist Tool](#) kannst du herausfinden, welche die gefragtesten Kostüme in den USA sind.
- Stephen Clarke hält den Weltrekord für **das schnellste Kürbisschnitzen**. Für einen Kürbis mit Augen, Nase und Mund brauchte er nur **16 Sekunden!** Wie er seinen alten Rekord von 24 Sekunden aufstellt siehst du [hier](#).
- Jede Amerikanische Sitcom, die etwas auf sich hält, hat eine oder mehrere **spezielle Halloweenepisoden**, darunter: Hör mal wer da hämmert, How I Met Your Mother, Friends, Die Simpsons, Der Prinz von Bel-Air, New Girl, Gilmore Girls, Emergency Room, Full House, ...
- Laut dem [Billboard Magazine](#) dürfen diese **Halloween-Songs** auf keiner Party-Playlist fehlen:
 - Ghostbusters - Ray Parker jr.
 - Monster Mash - Bobby "Boris" Pickett and the Crypt-Kickers
 - Demons - Imagine Dragons
 - Thriller - Michael Jackson
 - Time Warp - The Rocky Horror Picture Show

Die gruseligsten Rezepte für Halloween

Black Velvet Cake mit Marshmallow-Spinnweben

Der saftige Black Velvet Schokokuchen im Inneren ist extra nicht so süß, sodass du zusammen mit Creme und Fondant genau den richtigen Geschmack auf der Gabel hast. Und mit den Marshmallow-Spinnweben wirst du richtig viel Spaß beim Dekorieren haben. Die Torte lässt sich außerdem gut vorbereiten. [Zum Rezept](#)



[Black Velvet Cake mit Marshmallow-Spinnweben](#)

Kürbis-Kuchen mit Cheesecake-Swirl

Wer es nicht ganz so schaurig mag oder einfach sehr verliebt in Kürbis ist, der sollte sich an diesen Kürbiskuchen wagen. Die beiden Gugelhupfe sind im Inneren super saftig und haben neben neben dem cremigen Cheesecake-Swirl natürlich auch Kürbis im Teig. Die Geheimwaffe ist aber die Pumpkin-Spice-Buttercreme als "Klebstoff". Für die Deko färbst du Zuckerguss ein und knetest noch fix Kürbisstrunk und Ranken aus Fondant. Und schon kann die Party beginnen. [Zum Rezept](#)



[Kürbis-Kuchen mit Cheesecake-Swirl](#)

Slime Cake: schaurig schön

Halloween ist auch die Zeit für die abgefahrensten Backexperimente. Das beweist dieser Slime Cake. Grüner Kuchen, schwarze Buttercreme und grüner "Glibber", der

18 schaurig-schöne Halloween-Rezepte

die Torte herunterläuft ... aber tatsächlich super lecker schmeckt. So eine Torte haben deine Gruseligäste sicher noch nicht gesehen. [Zum Rezept](#)



[Slime Cake: schaurig schön](#)

Keks-Monster mit Marshmallows

Wenn du lauter kleine Draculas, Mini-Mumien und Junior-Frankensteins zur Halloween-Party erwartest und noch einen Programmpunkt brauchst, solltest du unbedingt diese Keks-Monster mit ihnen basteln. Dazu brauchst du nur einen Haufen Lieblingskekse, Marshmallows und Schokolade. [Zum Rezept](#)



[Keks-Monster mit Marshmallows](#)

Kürbis schnitzen: Vom Aushölen, Reparieren und Verwerten

Für deine Halloween-Party brauchst du natürlich auch die passende Dekoration. Ich zeige dir, wie du einen Kürbis in

eine schaurige, lustige oder einfach schöne Laterne verwandelst, was du machst wenn du einen Zacken zuviel abschneidest und wie du das Fruchtfleisch verwenden kannst. [Zum Guide](#)



[Kürbis schnitzen: Vom Aushölen, Reparieren und Verwerten](#)

Furchtbar einfach: Mini-Geister-Amerikaner am Stiel

So schön war Geisteraustreibung noch nie: Erst backst du die kleinen Mini-Amerikaner und dann steckst du sie auf den Stiel und - haps! - sind sie auch schon wieder verschwunden. Du kannst die Amerikaner ganz nach deinen Vorstellungen verzieren und deiner Kreativität freien Lauf lassen. [Zum Rezept](#)



[Furchtbar einfach: Mini-Geister-Amerikaner am Stiel](#)

18 schaurig-schöne Halloween-Rezepte

Friedhofs-Dessert mit Erdnussbutter: Nicht nur für Untote

Hat sich der Grabstein gerade bewegt? Geh der Ursache auf den Grund und futter dich durch die leckeren Schichten aus Erdnussbutter-Creme, Schokosauce und Kekskrümeln. Und den Grabstein darfst du natürlich auch nicht übrig lassen. [Zum Rezept](#)



[Friedhofs-Dessert mit Erdnussbutter: Nicht nur für Untote](#)

Gruselige Kinderbowle

Uh ... senden uns die Geister da eine geheime Botschaft? Keine Sorge: Erstens ist diese Bowle garantiert alkoholfrei, zweitens schmeckt sie einfach lecker nach Früchten und drittens verschwindet die Geisterhand ganz von allein. Und deine Bowle bleibt auch noch lange kühl. [Zum Rezept](#)



[Gruselige Kinderbowle](#)

Dracula-Cookies

Häng die Kreuze ab und dimme das Licht – denn nur dann kannst du sicher sein, in den Genuss dieser knusprigen Chocolate Chip Cookies mit Marshmallow-Füllung zu kommen. Ein Biss und du tanzt den Tanz der Vampire. [Zum Rezept](#)



[Zum Anbeißen: Schrecklich leckere Dracula Cookies](#)

Knusprige Hexenfinger

Das hat sich die alte Hexe aus Hänsel und Gretel aber auch anders vorgestellt: Hier werden nämlich nicht die Kinder gemästet, sondern die süßen Hexenfinger - samt langen Mandel-Nägeln - Stück für Stück weggekuspert. [Zum Rezept](#)



[Knusprige Hexenfinger](#)

18 schaurig-schöne Halloween-Rezepte

Mini-Monster-Whoopie-Pies

Wer sagt denn, dass Monster immer angsteinflößend sein müssen? Stimmt ja gar nicht. Sie können auch äußerst süß und schokoladig daherkommen. Mit Orangen-Buttercreme gefüllt gehen die kleinen Ungeheuer dann endgültig auf Kuschelkurs. [Zum Rezept](#)



[Mini-Monster-Whoopie Pies](#)

Kürbis-Brownies

Brownies gehen immer! Diese matschig-schokoladigen Schokobrocken kommen einfach stets gut an. Wenn sie sich dann auch noch in einen leuchtend herbstlichen Kürbis-Look schmeißen und sich eine Pekannuss aufsetzen, erobern sie die Herzen im Sturm. [Zum Rezept](#)



[Kürbis Brownies](#)

Snickers-Torte mit Salzkaramell-Äpfeln

Manchmal darf es ruhig etwas Besonderes sein. Etwas

wobei du dir viel Mühe gibst und es deine Gäste dem Ergebnis auch ansehen. An Halloween zum Beispiel. Mit Erdnussbutter, Schokolade und einer Menge Karamell bestätigt dieses Tortenkunstwerk wieder einmal: Zu viel des Guten kann so wunderbar sein. [Zum Rezept](#)



[Herbstliche Snickers-Torte mit Salzkaramell-Äpfeln](#)

Cupcakes mit Oreo-Fledermäusen

Sind sie nicht niedlich ... ääh gruselig? Die kleinen Fledermäuse haben sich wohl von Graf Dracula erwischen lassen, denn woher haben sie wohl sonst diese süßen Zähnchen? Nicht schlimm, denn dem schrecklich guten Geschmack tut der Vampir-Biss keinen Abbruch. [Zum Rezept](#)



[Fledermaus-Cupcakes mit Cheesecake-Schock](#)

Blutiger Red Velvet Cake

„Hier! Hier muss es geschehen sein! Hier mitten auf der

18 schaurig-schöne Halloween-Rezepte

Torte!“ Wenn die Torte aus fluffigem roten Kuchenteig, cremigem Frischkäse-Frosting und fruchtiger Himbeersauce zum Tatort wird, darfst du den Ort des Geschehens ruhig mal ganz genau inspizieren. Von außen, von innen und ...ups, jetzt hast du den Tatort aufgefuttert. [Zum Rezept](#)



[Blutiger Red Velvet Cake](#)

Kürbiskuchen mit Ahornsirup-Frischkäse-Frosting

Kürbisse eignen sich nicht nur hervorragend, um furchterregende Gesichter zu fabrizieren...sondern auch dafür, deinen Lieben ein seliges Lächeln um den Mund zu zaubern! Saftig-fruchtiger Kuchen trifft auf extra cremiges Ahornsirup-Frischkäse-Frosting. Wer denkt da noch ans Schnitzen?! [Zum Rezept](#)



[Kürbiskuchen mit Ahornsirup-Frischkäse-Frosting](#)

Halloween-Wasabi-Eier

Gefüllte Eier klingen erst mal ziemlich verstaubt – aber erstens sind diese Exemplare hier dank Wasabi und pürierter Avocado höllisch lecker. Und zweitens machen sie durch die dunkle Marmorierung am Halloween-Bufferet ganz schön was her. [Zum Rezept](#)



[Teuflische Eier mit Avocado-Wasabi-Creme](#)

Hot Buttered Rum mit Kürbis

Kürbis gehört zu Halloween wie der Tannenbaum zu Weihnachten. Also darf er auch im Drink nicht fehlen. Eine volle Breitseite Rum trifft auf winterliche Gewürze und aromatische Pumpkin Butter: herrlich herbstlich. [Zum Rezept](#)



[Hot Buttered Rum mit Kürbis](#)