

# Halloween mit Kölnflocken

Egal ob ein Hexentrank oder herzhafte Spinnenmuffins – Hauptsache gruselig und ungewöhnlich dekoriert. So stellen sich die Kinder das Mahl zum Halloween-Fest vor, das am Abend des 31. Oktober gefeiert wird. Halloween war schon vor vielen hundert Jahren bei den Kelten in Irland ein Grund zum Feiern. Der Sommer, und damit die helle warme Jahreszeit ist zu Ende, nun beginnen die dunklen Monate und die Kelten glaubten, dass in dieser Zeit die Seelen der Toten die Erde besuchen. Daher sind die typischen Halloween-Verkleidungen auch ziemlich gruselig: Gespenster, Skelette, Hexen und Teufel.

## Hexentrank

Zutaten für 4 Gläser:

- ¼ l Orangensaft
- 60 ml Curacao ohne Alkohol
- 60 ml Grenadine
- 80 ml Himbeersirup
- 70 g Blütenzarte Kölnflocken
- 1 Prise Zimtucker

Außerdem: zerstoßenes Eis



**Zubereitung:**  
Orangensaft und zerstoßenes Eis jeweils in Longdrinkgläsern verrühren. Curacao mit Grenadine und Himbeersirup mischen, vorsichtig mit einem Löffel darüber geben.

Haferflocken in einer Pfanne ohne Fett anrösten und mit Zimt bestäuben. Sofort herausnehmen und abkühlen lassen und in den Drink geben. Nach Wunsch mit Cocktailkirschen und Gummispinnen garniert servieren.

Zubereitungszeit ca. 15 Minuten

## Herzhafte Pfeffer-Spinnenmuffins

Zutaten für 12 Stück:

- Teig:**  
350 g Weizenmehl (Type 405)  
50 g Köln Instant Flocken  
4 TL Backpulver  
2 Eier (Gew.-Kl. M)  
1/8 l Vollmilch  
80 g Butter (zerlassen)  
1/8 l Buttermilch  
200 g roher Schinken (fein gewürfelt)  
1 Bund Schnittlauch (in Röllchen)  
1 TL eingelegte grüne Pfefferkörner (abgetropft)

**Garnitur:**  
2 Lakritzschnecken, einige Belegkirschen (halbiert)

Außerdem: Fett für die Form

**Zubereitung:**  
Mehl mit Backpulver mischen. Eier und Milch verquirlen, Butter und Buttermilch zugeben und alles mit dem Mehl verrühren. Schinken, Zwiebeln, Schnittlauch und Pfefferkörner dazugeben. Teig in die gefetteten Mulden einer Muffinform füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 25 Min. backen. Muffins aus der Form lösen, ca. 1 Std. auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Aus den Lakritzschnecken und Belegkirschen Spinnen formen. Die Muffins vor dem Servieren damit garnieren.

Ober-/Unterhitze: 180° C  
Umluft: 150° C  
Backzeit: ca. 25 Minuten  
Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten (ohne Wartezeit)



Weitere Rezeptideen finden Sie unter [www.koelln.de](http://www.koelln.de)



Bestes aus Hafer.