

Halloween-Schoko-Spinnen – süß, knusprig und kinderleicht gemacht



Halloween-Schoko-Spinnen sind süße Knabbereien aus runden Schokokeksen, geschmolzener Schokolade und knusprigen Salzstangen. Acht Beine und zwei lustige Zuckeraugen verwandeln die Kekse in kleine Halloween-Spinnen. Die Zubereitung gelingt ohne Backofen und mit wenigen Zutaten. Kinder können beim Gestalten mithelfen, während Erwachsene die Schokolade schmelzen. So entsteht ein unkompliziertes Halloween-Fingerfood für die ganze Familie.

..... **Zutaten für ca. 12 Halloween-Schoko-Spinnen**

Für die Spinnenkörper

24 runde Schokokekse, ca. 5–6 cm Durchmesser, ohne weiche Füllung

180 g Zartbitterkuvertüre

Für die Knusperbeine

48 dünne Salzstangen (plus einige als Reserve)

Für die Augen

24 essbare Zuckeraugen

Zubereitung der Halloween-Schoko-Spinnen

1. Legt 24 Schokokekse bereit und brecht 48 Salzstangen jeweils vorsichtig in zwei möglichst gleich lange Stücke. So entstehen 96 Spinnenbeine. Ein paar zusätzliche Salzstangen sind hilfreich, falls beim Brechen einzelne Stücke zerbrechen. Legt ein Tablett mit Backpapier aus.
2. Hackt nun die Zartbitterkuvertüre in kleine Stücke. Erhitze etwas Wasser in einem Topf, ohne es kräftig kochen zu lassen. Setzt eine hitzebeständige Schüssel darauf, deren Boden das Wasser nicht berührt. Gebt die Kuvertüre hinein und lasst sie unter gelegentlichem Rühren langsam schmelzen. Anschließend vom Wasserbad nehmen. TIPP: Achtet darauf, dass kein Wasser in die Schokolade gelangt.
3. Legt jetzt 12 Kekse mit der flachen Seite nach oben auf das Backpapier. Gebt jeweils etwa einen Teelöffel geschmolzene Kuvertüre auf die Mitte und verteilt sie so, dass im seitlichen Bereich genügend Schokolade zum Befestigen bleibt. Legt dann auf jede Seite vier Salzstangenstücke. Die Enden sollen etwa 1 cm weit in der Schokolade liegen und die übrigen Stücke nach außen zeigen. Lasst zwischen den Beinen etwas Abstand. Verteilt etwas zusätzliche Kuvertüre über den innenliegenden Enden, damit sie vollständig umschlossen werden.

4. Nun legt Ihr auf jeden vorbereiteten Spinnenkörper einen zweiten Keks und drückt ihn behutsam an. Die Salzstangenenden liegen nun zwischen den beiden Keksen und werden von der Schokolade gehalten. Achtet darauf, dass die Beine dabei nicht verrutschen. Lasst die Spinnen etwa 5 Minuten ruhig liegen, damit die Schokolade etwas anzieht.
5. Gebt vorne auf jeden oberen Keks zwei kleine Tupfen geschmolzene Schokolade. Setzt jeweils ein Zuckerauge darauf. Besonders lustig sehen die Spinnen aus, wenn die Augen ein wenig schielen oder unterschiedlich ausgerichtet sind.
6. Stellt das Tablett zunächst für ungefähr 15 Minuten in den Kühlschrank. An einem kühlen Ort kann das Festwerden länger dauern. Die Schokolade soll fest werden, damit die Kekse zusammenhalten und die Beine beim Anheben möglichst nicht verrutschen. Je nach Dicke der Schokoladenschicht kann die Kühlung etwas länger dauern. Nehmt die Spinnen erst vorsichtig vom Backpapier, wenn die Schokolade vollständig fest geworden ist.
7. Setzt Eure Schoko-Spinnen vorsichtig auf einen großen Teller oder eine dunkle Schieferplatte. Kleine Zierkürbisse und orange Servietten sorgen für Halloween-Stimmung. TIPP: Am besten hebt Ihr die Spinnen am Kekskörper an und nicht an den dünnen Beinen.

Noch mehr Halloween-Ideen? Wenn Ihr Euer süßes Buffet erweitern möchtet, probiert unsere **Fledermaus-Muffins für Halloween**. Die kleinen Schokoladen-Muffins mit Keksflügeln passen wunderbar zu Euren Schoko-Spinnen.

Einkaufstipp:

Die beiden Kekse sollten möglichst gleich groß sein und eine ebene Seite besitzen.

Die Kuvertüremenge ist etwas großzügiger bemessen, damit Ihr genügend Schokolade zum Befestigen der Spinnenbeine und Zuckeraugen habt.

5 Expertentipps – damit Eure Halloween-Schoko-Spinnen gelingen

Tipp 1: So halten die Knusperbeine besser

Legt die Salzstangenenden ausreichend tief in die Schokoladenschicht und umschließt die innenliegenden Enden vollständig. Durch den zweiten Keks entsteht eine Art Sandwich, das die Beine zusätzlich fixiert. Die Beine selbst bleiben allerdings zerbrechlich. Deshalb die fertigen Spinnen immer am Körper anfassen.

Tipp 2: Schokolade schonend schmelzen

Zu starke Hitze kann die Schokolade beeinträchtigen. Ein sanftes Wasserbad ist deshalb eine gute Wahl.

Tipp aus der Küchenpraxis: Auf einem Induktionskochfeld lässt sich das Wasserbad über die Leistungsstufen kontrolliert erwärmen. Wer ohnehin eine neue Küche plant, kann sich auch über die Möglichkeiten eines flächenbündig eingebauten Induktionskochfelds informieren.

Tipp 3: Kleine Schokoladenpunkte sauber auftragen

Für die Zuckeraugen könnt Ihr einen Teelöffel verwenden. Noch präziser geht es mit einem kleinen Spritzbeutel. Alternativ eignet sich ein sauberer Gefrierbeutel, von dem Ihr eine winzige Ecke abschneidet.

Tipp 4: Kinder beim Dekorieren einbeziehen

Lasst Kinder die Augen auswählen, Salzstangen abzählen und die fertigen Spinnen auf dem Teller anordnen. Das Schmelzen der Schokolade und den Umgang mit dem heißen Wasserbad sollten Erwachsene übernehmen.

Tipp aus der Küchenpraxis: Wenn große und kleine Küchenfans gemeinsam kreativ werden, sind ausreichend Arbeitsfläche und sichere Arbeitsbereiche besonders praktisch. Welche weiteren Details im Familienalltag wichtig sind, zeigen wir Euch in unserem ASMO KÜCHEN Experten-Tipp: Familienküche planen.

Tipp 5: Knusprig bis zur Halloween-Party

Bereitet die Spinnen möglichst erst am Vortag oder am Tag der Feier zu. Bewahrt sie nach dem Festwerden in einer gut schließenden Dose an einem kühlen, trockenen Ort auf. Vermeidet Feuchtigkeit und häufige Temperaturwechsel, damit Kekse und Salzstangen möglichst knusprig bleiben.

Drei einfache Rezeptvarianten

- 1. Weiße Schoko-Spinnen:** Verwendet weiße Kuvertüre als Verbindung zwischen zwei hellen oder dunklen Keksen. Weiße Schokolade vorsichtig schmelzen, da sie hitzeempfindlich ist.
- 2. Ohne Zuckeraugen:** Setzt zwei kleine Tupfen weiße Schokolade auf den oberen Keks und gebt nach dem leichten Festwerden jeweils einen winzigen Punkt dunkle Schokolade darauf. So entstehen Augen ohne spezielle Zuckerdekoration.
- 3. Vegane Schoko-Spinnen:** Verwendet vegane Kekse, vegane Salzstangen und entsprechend gekennzeichnete Kuvertüre. Die Augen lassen sich aus veganer weißer Schokolade und veganer dunkler Schokolade gestalten.

Gemeinsam kreativ werden – mit der richtigen Küchenplanung

Halloween ist eine schöne Gelegenheit, gemeinsam in der Küche kreativ zu werden. Wenn Kinder und Erwachsene gleichzeitig Zutaten vorbereiten, Schokolade schmelzen und die kleinen Spinnen dekorieren, zeigt sich schnell, wie angenehm ausreichend Arbeitsfläche und gut organisierter Stauraum sein können.

Wir von ASMO KÜCHEN unterstützen Euch gerne dabei, Eure Küche so zu planen, dass sie zu Eurem Alltag passt – ob für schnelle Familiengerichte, gemeinsame Backnachmittage oder kreative Halloween-Ideen.

Entdeckt unsere Tipps zur Küchenplanung für Familienküchen oder vereinbart einen persönlichen Beratungstermin in einem unserer ASMO KÜCHEN Küchenstudios.

FAQ – Häufige Fragen zu Halloween-Schoko-Spinnen

1. Kann ich Halloween-Schoko-Spinnen ohne Backen machen?

Ja. Für diese Halloween-Schoko-Spinnen verwendest du fertige Schokokekse, Salzstangen und geschmolzene Kuvertüre. Die Kekse werden mit den Knusperbeinen zu kleinen Spinnen zusammengesetzt. Anschließend muss nur noch die Schokolade fest werden. Ein Backofen ist nicht erforderlich.

2. Welche Kekse eignen sich am besten für die Spinnenkörper?

Ideal sind stabile, runde Schokokekse mit etwa fünf bis sechs Zentimetern Durchmesser und möglichst flacher Unterseite. Sehr dünne, leicht zerbrechliche Kekse sind weniger geeignet. Für jede Spinne benötigst du zwei Kekse, die mit geschmolzener Schokolade verbunden werden.

3. Wie befestige ich die Spinnenbeine am besten?

Die Salzstangenstücke werden etwa einen Zentimeter tief in geschmolzene Kuvertüre gelegt. Anschließend bedeckst du die Enden mit weiterer Schokolade und setzt einen zweiten Keks darauf. Nach dem vollständigen Festwerden hält die Schokolade die Beine zwischen den Keksen. Beim Transport können die dünnen Beine dennoch abbrechen.

4. Kann ich die Schoko-Spinnen einen Tag vorher vorbereiten?

Ja, für eine Halloween-Party kannst du die Schoko-Spinnen bereits am Vortag zubereiten. Lass die Schokolade vollständig fest werden und bewahre die Spinnen anschließend gut verschlossen an einem kühlen, trockenen Ort auf. So vermeidest du unnötigen Zeitdruck vor der Feier.

5. Wie bewahre ich Halloween-Schoko-Spinnen richtig auf?

Verwende eine luftdicht schließende Dose und lagere die Schoko-Spinnen möglichst einlagig, kühl und trocken. Bei sehr warmer Raumtemperatur kann eine Aufbewahrung im Kühlschrank notwendig sein. Kondenswasser beim späteren Erwärmen kann allerdings die Oberfläche der Schokolade beeinträchtigen und die Salzstangen weniger knusprig machen. Wir empfehlen, die Spinnen zeitnah zu verzehren.

6. Kann ich Halloween-Schoko-Spinnen gemeinsam mit Kindern zubereiten?

Kinder können beim Abzählen der Salzstangen, Platzieren der Beine und Gestalten der Augen mithelfen. Das heiße Wasserbad und die geschmolzene Schokolade gehören in die Hände Erwachsener. Achte bei jüngeren Kindern darauf, dass kleine, harte Zuckeraugen und abbrechende Salzstangenstücke eine Verschluckungsgefahr darstellen können.