

Halloween-Biskuits mit Biscoff®

3 Schritte
10 Portionen

Mach dich bereit für einen köstlich-schaurigen Halloween-Genuss, der genauso viel Spass beim Zubereiten macht wie beim Vernaschen. Gruselig und zugleich unwiderstehlich lecker ist er die perfekte Art, die Saison zu versüssen.

Ingredients

20 Biscoff® Biskuits
100 g weisse Schokoladenstückchen
1/4 TL Salz
300g Biscoff® Brotaufstrich
100g Puderzucker
20 kleine essbare Augen (z. B. aus Zucker)

Zubereitung

1. Die weisse Schokolade zusammen mit dem Salz in der Mikrowelle oder über dem Wasserbad schmelzen. Die Rückseite der Biscoff® Biskuits in die geschmolzene Schokolade tauchen. Mit der Schokoladenseite nach oben auf einen Teller legen und in den Kühlschrank stellen, bis die Schokolade fest ist.

2. Den Biscoff® Brotaufstrich in eine separate Schüssel geben. Den Puderzucker hinzufügen und verrühren, bis eine feste Creme entsteht. Die Biscoff-Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.

3. Die Biscoff® Biskuits aus dem Kühlschrank nehmen und auf die Hälfte der Biskuits die Biscoff-Creme aufspritzen. Die übrigen Biskuits daraufsetzen und leicht andrücken. Zwei essbare Zuckeraugen in die Creme stecken. Die Kekse für etwa 1 Stunde in den Kühlschrank stellen, bis die Füllung fest ist.