**Boi-Nanen Zähne**

**Zutaten**: 1 Banane

170 g weiße Schokolade

1 Flasche Erdbeersoße

4 Eisstiele

**Anleitung**:

1.) Viertel die Banane, indem du sie längs und quer halbierst.

2.) Stecke je einen Eisstiel in ein Bananenviertel.

3.) Lege die Bananenstücke auf einen Teller und lege sie über Nacht ins Tiefkühlfach.

4.) Breche die weiße Schokolade in kleine Stückchen und fülle sie in eine Kaffeetasse. Stelle die Tasse für 30 Sekunden in die Mikrowelle. Nehme die Tasse raus, rühre die Schokolade um und stelle sie erneut für eine halbe Minute in die Mirkowelle. Wiederhole den Vorgang, bis die Schokolade vollständig geschmolzen ist.

5.) Tauche eine Banane in die geschmolzene Schokoladenmasse. Wiederhole den Vorgang mit allen Bananenstücken.

6.) Lege die mit Schokolade überzogenen Bananen nochmal für ein paar Stunden ins Tiefkühlfach.

7.) Fülle die Erdbeersoße in ein Glas. Tauche die Spitze der Boi-Nanen vor Verzehr in die Erdbeersoße, sodass sie wie ein blutiger Zahn aussehen. Genieße deine Boi-nanen Zähne! Bon Appetit!

**Vampiroleckeres Gebiss**

**Zutaten**: 500 g Schokoladenstückchen-Cookie-Teig (oder ein anderer Keksteig)

300 g rot gefärbte Vanille-Glasur (schon vorbereitet)

1 Packung Mini-Marschmallows

Mandelsplitter

**Anleitung**:

1.) Bereite die Cookies nach Packungsanleitung oder deinem Lieblingsrezept zu und lass sie auskühlen. Zerschneide jeden Cookie vorsichtig in zwei Hälften.

2.) Drehe alle Cookie-Hälften um, sodass die Unterseite nach oben zeigt und bestreiche sie mit der roten Vanille-Glasur.

3.) Platziere je 6 Marshmallows entlang der runden Seite eines Cookies. Vampirolaktischer Tipp: Platziere einen Marschmallow hinter den Zähnen, so wird das Gebiss stabiler.

4.) Lege nun eine andere Cookie-Hälfte auf die Marshmallow-Zähne, sodass ein Gebiss entsteht.

5.) Bringe nun noch zwei Mandelsplitter als Fangzähne an dem Gebiss an.

6.) Wiederhole den Vorgang mit allen Cookie-Hälften. Oh Boi, lecker!

**Blutiges-Popcorn**

**Zutaten**: 1 Beutel Mirkowellen-Popcorn

200 g weiße Schokolade

Rote Lebensmittelfarbe

**Anleitung**:

1.) Bereite das Popcorn in der Mirkowelle zu und zerkleinere derweil die Schokolade in kleine Stückchen.

2.) Gebe die Schokoladenstücke in eine mikrowellenfeste Schale und stelle sie, nachdem das Popcorn fertig ist, für eine Minute in die Mikrowelle.

3.) Rühr die Schokolade um und stelle sie erneut für 30 Sekunden in die Mikrowelle. Sollte die Schokolade anschließend noch nicht perfekt geschmolzen sein, wiederhole den Vorgang.

4.) Gebe nun die rote Lebensmittelfarbe in die Schokoladenmasse und rühre gut um.

5.) Gieße nun die geschmolzene Schokolade über das noch warme Popcorn, bis es komplett bedeckt ist. Verteile das Popcorn zum Abkühlen am besten auf einem mit Backpapier aufgelegten Backblech.

6.) Sobald alles abgekühlt ist, könnt ihr das blutige Popcorn genießen. Yum!

**Blutpunsch**

**Zutaten**: 125 ml Acai-Beeren-Saft

60 ml Grenadinensaft

125 ml Mineralwasser

1 Lakritzstange (als Trinkhalm)

**Anleitung**:

1.) Vermische alles in einem Glas. Der Punsch schmeckt kalt am besten, aber ohne Eis (Wer mag sein Blut schon wässrig?)

Vampirolaktischer Tipp: Mit einer größeren Menge der Zutaten, kannst du gleich eine ganze Schüssel Blutpunsch anrühren.

**Karl-Heinz im Schlafrock**

**Zutaten**: 12 Wiener Würstchen

1 Dose fertiger Brötchenteig aus dem Kühlregal

Butter

Senf oder Ketchup (nur ein kleines bisschen für die Augen)

**Anleitung**:

1.) Heize den Backofen auf 190 °C vor.

2.) Ziehe die Brötchen-Teigstücke auseinander und wickle jedes Würstchen ein.

3.) Lege die Würstchen nun auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech.

4.) Backe die ummantelten Würstchen 11-12 Minuten im Ofen.

5.) Bestreiche den Teig mit ein bisschen Butter.

6.) Füge mit etwas Senf oder Ketchup die Augen hinzu. Vampirolaktischer Tipp: Mit einem Zahnstocher lassen sich die Augen ganz leicht malen.

**Insekten Pfannkuchen**

**Zutaten**: Pfannkuchen-Fertigmix

2 Päckchen Himbeer-Wackelpudding

1 Päckchen geschmacksneutrale Gelatine

230 ml Schlagsahne

750 ml kochendes Wasser

Grüne Lebensmittelfarbe

1 großer Messbecher gefüllt mit Trinkhalmen

**Anleitung für die Würmer:**

1.) Rühre die Gelatine in eine Schüssel an und gebe das kochende Wasser dazu.

2.) Lass die Flüssigkeit abkühlen, bis sie lauwarm ist und gebe die Schlagsahne und 15 Tropfen grüne Lebensmittelfarbe dazu.

3.) Stelle so viele Trinkhalme wie möglich in den großen Messbecher . Gieße dann die Gelatine-Mischung in den Becher mit den Trinkhalmen und warte bis sie fest wird.

4.) Quetsche die fertigen Würmer mit einem Nudelholz aus den Halmen.

5.) Bereite die Pfannkuchen zu und platziere die Würmer darauf. Bon Appetit!