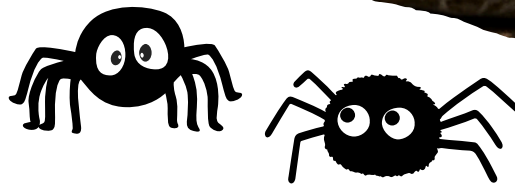


Muffin-Spinnen

Tipp

Wer eine Kreuzspinne zaubern möchte, fügt einfach ein Kreuz aus weißer Zuckerschritt hinzu.



Symbolbild (KI-generiert)

Du brauchst

Schokoladen-Muffins
Schokoladen-Glasur
oder Nuss-Nougat-Creme
Lakritz-Schnecken
oder Lakritzschnüre
Dekor-Zuckeraugen

So wirds gemacht

- 1 Der Körper dieser Spinnen besteht aus leckeren Muffins. Diese entweder backen und vollständig abkühlen lassen oder ganz einfach fertige Muffins nehmen.
- 2 Die Oberseite der Muffins dick mit Schokoladen-Glasur oder Nuss-Nougat-Creme bestreichen.
- 3 Für die Spinnenbeine Lakritzschnüre in kurze Stücke (ca. 5 cm) schneiden und pro Spinne je vier Beine links und vier rechts in die Glasur stecken. Die Beine biegen sich leicht nach unten, was den Spinnen-Look perfekt macht.
- 4 Für den Spinnen-Glubsch-Faktor zwei große Zuckeraugen mittig auf die Muffins legen, solange die Glasur noch weich ist.



Förderbereiche



Fein-
motorik



Umgang mit
Küchenutensilien