

„Oktober“

Dattel-Spinne:

Spinnenbein:

8 Salzstangen

30 g gehackte Dunkle Schokolade (55-70%)

Spinnenkörper:

150 g Datteln, ohne Kernen

Mandelmehl (1dl)

Haferflocken (1 dl)

1 EL Rapsöl

$\frac{3}{4}$ dl geriebene Kokos

4 EL Kakao

1 Prise Salz

1 EL Espresso, kalt

1½ EL schwarze oder braune Zuckerstreusel

Weisses Zuckerpaste für Augen und Zähne

Spinnenbein:

Schokolade im Wasserbad schmelzen lassen. Auf einen Teller verteilen und die Salzstangen in zwei brechen und in die Schokolade rollen. Lass sie Stange auf einem Backpapier erstarren.

Spinnenkörper:

Die Dattel mit Stabmixer mischen und dann den Rest von die Ingredienzen einmischen. Der Teig in ein gross und ein klein Kugel formen. Die Kugeln auf einen Teller mit Streusel rollen. Mit Zuckerpaste dekorieren.

Die Spinne auf den Kuchen montieren.



3(3)

Copy right



KITA-MIA