



# Grusel-Konfekt mit Walnüssen



## Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	161 kcal/ 674 kJ	Fett:	8 g
Eiweiß:	2 g	Davon gesättigte Fettsäuren:	5,02 g
Kohlenhydrate:	20 g	ungesättigte Fettsäuren:	2,98 g

**Zubereitungszeit:**  
ca. 20 Minuten

## Zubereitung:

1. Mit einem Messer die Lakritzschnüre in ca. 2,5 cm lange Stücke schneiden. Pro Spinne werden 8 Stück, also insgesamt 96 Stück benötigt. Für ein realistischeres Aussehen kann man die Enden der Beine diagonal anschneiden und sie so ein wenig anspitzen.

2. Den Ofen auf 180 Grad (Gas: Stufe 2, Umluft: 160 Grad) vorheizen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech 6 Karamellbonbons mit ausreichendem Abstand legen. Auf jedes Karamellbonbon eine Walnusshälfte legen. Das Blech für 3 Minuten in den Ofen geben, damit die Bonbons zu schmelzen beginnen. Dann sofort 8 Lakritzbeine in die Seiten des Karamellbonbons drücken. Diesen Schritt auch mit den restlichen Karamellbonbons wiederholen und anschließend die Spinnen auskühlen lassen.

3. In der Zwischenzeit die Schokolade in der Mikrowelle oder im Wasserbad schmelzen lassen. Anschließend einen Teelöffel Schokolade über jede Spinne geben und zügig mit den Schokostreuseln bestreuen.

## Zutaten für 12 Portionen :

- 5 Lakritzschnüre
- 12 Softkaramellbonbons
- 12 kalifornische Walnusshälften
- 150 g dunkle Schokolade, geschmolzen
- 3 EL dunkle Schokoladenstreusel