



### Halloween-Sushi

*Spooky Ramen, Maki & Nigiri*



#### Zutaten

200g Sushi-Reis oder Rundkorn Reis

50g Zitronen Saft

50g Zucker

1 Packung Rote Götterspeise

Auswahl verschiedener Fruchtgummi-Accessoires

wie zB. Trolli Tarantula, Trolli Glotzer, Trolli Spaghettini Apple, Trolli Sour Stripes Apple, Trolli Dracula, Trolli Super Hirn, Trolli Spookies, Trolli Wurrlies, Trolli Hot Dogs.

#### Vorbereitung

Den Reis sanft waschen, dann kochen, am besten im Reiskocher.

Zitronensaft mit Zucker erhitzen bis der Zucker sich komplett aufgelöst hat. Auf 100g gekochten Reis 8g-15g des Zitronen-Zucker Sirups hinzugeben und vorsichtig vermischen, abgedeckt abkühlen lassen.

#### Zubereitung Glotzer-Ramen

Götterspeise wie gewohnt zubereiten und abkühlen lassen, so dass sie noch leicht flüssig ist. Eine Suppenschale mit Schnüren und gruseligen Leckereien füllen, die Götterspeise hinzufügen und mit zwei rausragenden Glotzern spicken. Anschließend kalt stellen.

#### Zubereitung Tentakel-Makis

Sushi-Reis in angefeuchteten Händen zu circa 2,5 cm großen Kugeln formen, dann plattdrücken und mit einem grünen Sour Stripe umwickeln. Abgeschnittene Spinnenbeine in der Mitte hineinsetzen.

#### Zubereitung Spinnen-Nigiri

Sushi-Reis in der angefeuchteten Hand zu einem länglichen Zylinder formen, mit einer Spinne belegen und mit einem halben Sour Stripe umwickeln.

#### Zubereitung Vampirzungen



**HALLOWEENHAUS-FINDEN.DE**

**Halloweenhäuser in Deutschland**

<https://www.halloweenhaus-finden.de/>

---

Die Wurst der Trolli-Hotdogs halbieren und in die Dracula Zähne wie eine Zunge hineinstecken.

Optisches Highlight: Glasteller oder Platten mit roter Götterspeise begießen und kalt stellen, danach mit den verschiedenen Sushis belegen.

Gutes Gelingen & Happy Halloween!

Quelle: OTS / Foto: obs/Trolli GmbH

<https://www.halloweenhaus-finden.de/Blogging-for-halloween/19/Halloween-Sushi>