

Spinnennetze à la Missjackapple

Zutaten

Salzstangen
Weiße Kuvertüre oder Schokolade
Zuckeraugen oder Zuckerspinnen

Zusätzliches Werkzeug

Alufolie oder Backpapier
Stabile, ebene, Tragbare Unterlage die in euren Kühlschrank passt
Spritzbeutel

Zubereitung:

Zunächst die Schokolade schmelzen.

Die Salzstangen ggf. auf die gewünschte Länge brechen und Strahlenförmig anordnen. Achtet darauf, dass die sich ergebenden Lücken nicht zu groß werden, da dies die Brechgefahr der Schokolade später massiv erhöht.

Die geschmolzene Schokolade in einen Spritzbeutel geben.

Im Zentrum des Netzes die Salzstangen mit einem dicken Schokoladenklecks verkleben und dann Spiralförmig von Innen nach Außen ein feines Schokoladennetz ziehen.

Zwei Zuckeraugen (oder eure Deko nach Wahl) nehmen und auf dem Spinnennetz aufkleben.

Die fertigen Netze für einige Minuten in den Kühlschrank legen bis die Schokolade fest ist.

Die Netze vorsichtig vom Backpapier trennen.

Fertig.

