



## Hand des Grauens – ein Halloweenrezept

Am 31. Oktober feiern wir Halloween. Da darf ein schauriges Dessert natürlich auf keinen Fall fehlen. Als Basis für unsere Hand des Grauens benötigen wir einen leckeren Grießbrei. Dieser wird in einen Einweghandschuh gefüllt und anschließend mit vielen roten Früchten angerichtet.

### ZUTATEN

500 ml Milch

100g Weizengrieß

2 EL Zucker

1 EL Butter

Zimt

Prise Salz

Amarena Kirschen

Waldbeeren

Schlagobers

Einweghandschuh

### ZUBEREITUNG

- Die Milch mit der Butter in einem Topf erhitzen und Zucker sowie Salz darin auflösen.
- Sobald die Milch leicht köchelt, langsam den Grieß und Zimt mit einem Schneebesen einrühren.
- Die Hitze reduzieren und unter ständigem Rühren eindicken lassen. Anschließend vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.
- Den abgekühlten Grießbrei in einen Einweghandschuh füllen und vollständig erkalten lassen. Hierzu am besten ein Modell ohne Talkum verwenden.
- Den Hand mit dem Grießbrei für etwa 20 Minuten in das Tiefkühlfach legen, so lässt sich der Handschuh leichter entfernen.
- Die ausgelöste Hand des Grauens in eine große Form geben und mit Amarena Kirschen, Waldbeeren und Schlagobers dekorieren.