

## HALLOWEEN-REZEPT

# TENTAKELSUPPE

## [NACH CTHULHU-ART]

### EINKAUFLISTE

- Suppe (Aufgrund der schönen Farbe empfiehlt sich eine fruchtige Tomatensuppe oder ähnliches. Natürlich selbstgemacht)
- Blätterteig
- Schwarze Oliven
- Ei(gelb)

### ZUBEREITUNG

1. Rolle den **Blätterteig** aus und **schneide** mit einem scharfen Messer acht schön lange und spitz zulaufende Tentakel und den Kopf der Blätterteig-Gottheit aus. Der Kopf sollte etwa so groß wie die Schale sein, in der die Suppe später serviert wird.
2. **Zerteile** mit dem Messer eine **Olive** und setze die Seite mit dem Loch als **Auge** auf den Kopf. Wiederhole den Vorgang mit einer zweiten Olive für das andere Auge.
3. Damit der Blätterteig beim Backen schön **goldbraun** wird, **bestreichst** Du ihn vorher mit einem Pinsel (oder Löffel) mit Eigelb, welches Du vorher in einer Tasse mit etwas **Wasser** verdünnt hast.
4. Stelle die Suppenschale auf einen großen Teller, fülle die Suppe in die Schale und **verteile die Tentakelarme** kreisförmig, wobei das dicke Ende auf die Suppe drapiert wird und sich die spitz zulaufenden Enden über den Schalenrand auf den Teller schlängeln. **Achtung!** Den **Kopf nicht** auflegen. Der wird **seperat** gebacken!
5. Das ganze Ensemble kommt nun in den Backofen. Lasse das Ganze ca. 10 – 15 Minuten bei **mittlerer Temperatur backen**. Nimm es heraus, sobald der Blätterteig aufgegangen und goldbraun geworden ist. Setze nun den Kopf auf. Beeindruckend wirkt es, wenn Du eine große Anzahl servierst.
6. Nun heißt es **Guten Appetit** und Cthulhu sei mit Dir!

Eine ausführliche Anleitung mit vielen Bildern findest Du auf [halloween.de](http://halloween.de)