

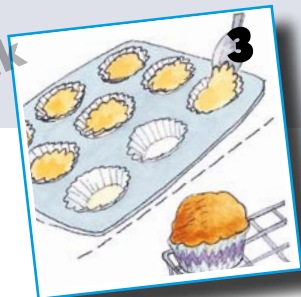
Klamme kager

Fy for den lede, hvor er det her bare guf ved ethvert halloween-selskab! Nyd gæsternes ansigtsudtryk, når deres kager kikker ondt på dem.

Du skal bruge:

Til 16-18 kager skal du bruge:

- 100 g blødgjort smør eller margarine
- 100 g sukker
- 2 æg
- 100 g mel
- 1 tsk bagepulver
- 100 g sigtet flormelis
- en lille pakke chokoladeknapper
- rød frugtfarve
- en skål
- grydeskeer
- 18 papirforme til kager
- bageform beregnet til muffins
- en bagerist
- en kniv med rund spids
- en lille pensel (forholdsvis ren)



1 Rør smør/margarine og sukker sammen til det bliver en blød og fluffet masse.

2 Kom æggene i et ad gangen sammen med 1 spsk mel hver gang. Vend så resten af melet, der er blandet med bagepulveret i. Brug en ske.

3 Put papirformene i muffinformen. Fordel halvdelen af dejen i formene. Bag kagerne 15-20 minutter ved 190° (de skal være hævet og gyldne) og lad dem køle af på bageristen. Gentag det hele med resten af dejen. [Køl kagerne på risten]

4 Når kagerne er kølet af, så smør glasur på toppen af dem. Inden glasuren hærdner, presser du en chokoladeknap fast i midten af den. Brug rød frugtfarve som 'maling', og tegn så blodårer med en pensel. [Bland flormelisen med en spsk varmt vand ...den skal være glat men ikke for flydende.]

Inden du begynder

Her er nogle tips, så du får det bedste og blodigste (naturligvis ikke dit eget blod) resultat:

Det er god idé at læse hele opskriften igennem, inden du begynder, så du har det hele klar, når du skal bruge det. I opskrifterne står præcis, hvad du skal bruge.

Det er smart at have en af de gamle til at hjælpe, når du skal fumle med noget varmt eller noget skarpt.

Det er også ret smart at have en ovenhandske, når du har fat i noget meget varmt.

Vask hænderne i lunkent blod fra vandhanen, inden du begynder og sørg for, der ikke ligger knoglesplinter, hjernemasse eller andet snusk på køkkenbordet.

Husk lige at vaske op efter dig!

Opskriften er til fire blodsugende væsner.

Det er temmelig smart, hvis du følger opskriften til punkt og prikke.

Hvis du bruger en varmluftovn, så skru 10-15 grader ned for temperaturen. Det kan også være, at de skal have lidt mindre tid i ovnen.

Disse opskrifter kan sikkert give dig ideen til andre rædsomme retter, så brug bare hovedet – gerne dit eget.

