

# HALLOWEEN ORANGEN

20 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



20 MIN

GESAMTZEIT

## Zutaten für 6 Stück

- 6 Orangen
- 2 Äpfel
- 2 Birnen
- 1 Mandarine
- 200 g Weintrauben



## Zubereitung:

1. Wasche die Orangen und trockne sie ab.
2. Schneide einen Deckel ab und höhle das Fruchtfleisch aus. Das geht mit einem Löffel sehr gut. Wir sammeln es in einer kleinen Schüssel und pürieren es uns später zu einem fruchtigen Orangensaft.
3. Schnitze der Orange ein kleines Kürbisgesicht. Wenn es dir hilft, kannst du es dir vorher mit einem Kugelschreiber anzeichnen. Wasche die Orange aus.
4. Wasche die Trauben, Äpfel und Birnen. Schneide die Äpfel und Birnen in Stücke. Ich tauche sie kurz in Zitronenwasser - das verhindert, dass sie braun werden.
5. Fülle die Obstmischung in die Orangenkürbisse und stecke einen [Halloween Food-Pick](#) oder eine kleine Gabel hinein.
6. Spüle die Halloween Orangen Kürbisse nach dem Verzehr aus und verwende sie als Teelicht weiter.

Ein Rezept von Familienkost.de



Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://familienkost.de) und stöbere in unserem Shop.

