**Uhyggelig lækre Halloween romkugler**

**Halloween er græskar med levende lys, udklædning, uhyggelige kager og forskrækkelse.**

**Men du og børnene vil nu nok blive mest forskrækket over, hvor uhyggelig godt disse**

**hjemmelavede luksus romkugler - formet som edderkopper - smager.**

**Historien bag halloween**

Halloween er en sammentrækning af det engelske "all-hallo-even", som er et gammelt

udtryk for "alle helgeners aften".

Som andre nyere traditioner, har vi hentet halloween fra USA, men traditionen har sin

oprindelige rod andetsteds og består af elementer fra både kristendommen og forskellige

folkelige trosforestillinger.

De før-kristne keltere i Irland fejrede, at høsten var i hus og markerede sommerens slutning

og et nyt års kommen med en stor fest. Man troede også, at de der var døde i årets løb ville

rejse til de dødes rige på dette tidspunkt. For at skræmme onde ånder bort, tændte man bål,

på samme måde, som vi i Danmark gør Sankt Hans aften.

**Halloween luksus romkugler**

(15 stk.)

\* 400 g kage (gerne en rest chokoladekage, drømmekage, sandkage)

\* 125 g Original Odense Marcipan

\* 175 g smeltet mørk chokolade 55%

\* 2 spsk. hindbærmarmelade

\* 2 tsk. romessens

Pynt: krymmel, lakridssnørrer og perler til øjne

Smuldrer kagen i en skål eller brug en foodprocessor og bland med marcipan, smeltet chokolade og hindbærmarmelade. Rør sammen til en fast masse og smag til med romessens.

Sæt kagemassen i køleskabet til den er fast og tril til ca. 15 kugler.

Kugler trilles i krymmel og dekoreres som edderkopper med lakridsben og perleøjne.

-----------

*Til redaktionen:*

*Ønskes opskriften fra Odense Marcipan anvendt i online*

*medier, skal* [*www.odense-marcipan.dk*](http://www.odense-marcipan.dk)*” fremgå som link.*