



Süße Leckereien für Halloween



Das gruseligste Fest steht vor der Tür und Sie suchen noch nach einer originellen Idee für Ihre Halloweenparty? Dann haben wir genau das Richtige für Sie: unsere süßen Gespenster und Kürbisse mit einer geheimen, leckeren Füllung! Und damit es noch einfacher geht, haben wir die Vorlagen zum Ausdrucken vorbereitet.

Sie brauchen:

Hefeteig, 1 Ei, Rosinen oder Schokotropfen + Vorlagen.
Für die Füllung: Schokolade, rote Marmelade und Kürbispüree.

Rezept für Kürbispüree:

Einen kleinen Hokkaidokürbis waschen und in Spalten schneiden. Im vorgeheizten Ofen bei 170 °C ca. 30 Minuten backen. Anschließend mit 2 EL Crème fraîche, 1 TL Zucker und etwas Muskatnuss pürieren. Nach Geschmack salzen.

Und so geht's:

1. Hefeteig dünn ausrollen. Falls nötig, den Teig leicht mit Mehl bestäuben, damit er nicht klebt.
2. Die Vorlagen für Gespenster und Kürbisse ausdrucken, Form ausschneiden und auf den Teig legen. Mit einem scharfen Messer die Kontur der Motive aus dem Teig schneiden.
3. Die Hälfte der ausgeschnittenen Motive auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Den Ofen auf 170 °C Umluft vorheizen.
4. Etwas Schokolade, Marmelade oder Kürbispüree in die Mitte der Motive geben. Ein weiteres Motiv darauflegen und die Ränder mit einer Gabel gut andrücken, damit die Füllung nicht ausläuft.
5. Das Eigelb mit einem Esslöffel Milch verquirlen und die Motive damit bestreichen. Rosinen oder Schokotropfen als Augen und Mund leicht eindrücken.
6. Teiglinge ca. 10-12 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.



Download: Vorlage

Viel Spaß und eine schaurig-schöne Halloweenparty!