



Kürbis Pie



Halloween ist Kürbiszeit und deshalb verraten wir dir ein tolles Rezept, das ganz einfach zuzubereiten ist und total lecker schmeckt! Es kommt aus Amerika und ist dort besonders beliebt bei Kindern.

Das brauchst du:

für den Teig:

- 250g Mehl
- 150 g weiche Butter
- 3–4 eiskaltes Wasser
- 1 Prise Salz

für die Füllung:

- ca. 400 g Kürbisfleisch
- 50 ml Apfelsaft
- 2 Eier
- je 1 TL gemahlener Ingwer, Zimt und Muskat
- 125 g brauner Zucker
- 1 Prise Salz
- 200 ml Schlagsahne

- Tarteform

So geht's:

Zuerst verknetest du die Teigzutaten und stellst diese abgedeckt im Kühlschrank für eine Stunde kalt. Das Kürbisfleisch garst du zugedeckt im heißem Apfelsaft für 20 Minuten und pürierst es anschließend. Das ergibt dann ungefähr 350g Püree, welches du nun auskühlen lässt.

Dann fettest du die Tarteform mit ein bisschen Butter ein und legst den Boden mit dem Teig aus. Vergiss nicht, einen ungefähr 3 cm hohen Rand zu formen. Mit einer Gabel pickst du dann ein paar kleine Löcher und in den Boden und bäckst den Boden bei 220 Grad 10 Minuten vor. Danach nimmst du ihn heraus und drehst den Ofen auf 180 Grad herunter.

Jetzt verschlägst du die Eier mit dem Kürbispüree und rührst die restlichen Zutaten unter. Gib die Masse auf den vorgebackenen Boden und streich sie schön glatt. Zum Schluss lässt du die Kürbis Pie für 35-40 Minuten nochmals backen und stellst sie für 4 Stunden kalt. Fertig!

Guten Appetit wünscht dir dein Cartoon Network-Team!

Infos für Eltern:

Mit diesem Rezept lernen Ihre Kinder spielerisch, wie sie selbst ein leckeres Gericht mit Kürbisfleisch zubereiten. Besonders schön lässt sich das Kochen mit dem Basteln der Kürbislaterne verbinden. Bitte helfen Sie ihren Kindern beim Umgang mit dem Backofen und achten Sie darauf, dass sie sich nicht verletzen.

Quelle Bild: sxc.hu / (c) mikecco

Mit der Nutzung dieser Webseite stimmst du den Nutzungsbedingungen zu. TM & © 2010 Cartoon Network. A Time Warner Company. Alle Rechte vorbehalten. Cartoon Network ist ein Teil von Turner Sports und Entertainment Digital Network.



Grusel-Wackelpudding



Du möchtest eine Halloween-Party machen und suchst noch ein lustiges Rezept? Dann haben wir ein gruselig-lustiges Schlemmervergnügen für dich!

Das brauchst du:

- 2 Päckchen Götterspeise (rot und grün)
- 2 tiefe Schüsseln
- rote Fruchtsoße (zum Beispiel Himbeersoße)
- verschiedene Fruchtgummi (zum Beispiel Fledermäuse, Würmer)
- Plastikspinnen und Insekten (gibt es beispielsweise im Scherzartikelladen)

So geht's:

Den roten und grünen Wackelpudding bereitest du nach Anleitung zu und füllst ihn jeweils in eine große Schüssel. Lass ihn ein paar Minuten abkühlen. Dann nimmst du die Plastikspinnen und -insekten und lässt sie vorsichtig auf den Boden der Schüsseln sinken. So lange der Wackelpudding noch flüssig ist, funktioniert das ganz einfach. Sei vorsichtig, damit du dich nicht verbrennst, denn die Wackelpudding-Masse kann noch heiß sein!

Danach legst du die Fruchtgummwürmer in Schlingen in den Pudding. Nun stellst du die beiden Schüsseln in den Kühlschrank und wartest, bis der Wackelpudding fest ist.

Ist es soweit, stürzt du den Wackelpudding auf einen Teller. Das bedeutet, dass du die Schüssel einmal auf den Kopf stellst und den festen Wackelpudding kopfüber auf einen Teller stülpest. Als letztes gießt du die rote Soße über den grünen Wackelpudding. Fertig!
Wichtig: Sag deinen Freunden und Freundinnen, dass die Plastikspinnen und -insekten nur zur Verzierung da sind und nicht gegessen werden können.

Guten Appetit wünscht dir dein Cartoon Network-Team!

Infos für Eltern:

Mit diesem Rezept lernt ihr Kind spielerisch, wie eine leckere Nachspeise einfach zubereitet und mit anderen Süßigkeiten dekoriert wird. Wenn ihre Kinder Plastikspinnen und -insekten zur Verzierung nutzen möchten, achten Sie darauf, dass diese nicht verzehrt werden!

Quelle: Bild: sxc.hu / (c) nazreth

Mit der Nutzung dieser Webseite stimmst du den Nutzungsbedingungen zu. TM & © 2010 Cartoon Network. A Time Warner Company. Alle Rechte vorbehalten. Cartoon Network ist ein Teil von Turner Sports und Entertainment Digital Network.