

Rubrik	Kochen
Thema	Partysnacks
Umfang	17 Seiten
eBooklet	00454
Preis	2,95 Euro
Autor	Naumann und Göbel Verlagsgesellschaft mbH

Mit Hilfe von Fachbüchern kann man eine Menge lernen. Das ist gut. Wenn man genügend Zeit hat. Für die anderen Momente gibt es **eload24**: Digitale Bücher ohne jeden Ballast zu exakt definierten Themen, geschrieben von etablierten Fachautoren, unschlagbar preiswert und zum direkten Download. So bekommen Sie immer exakt die Informationen, die Sie wirklich brauchen. 24 Stunden am Tag.

Partysnacks: Halloweenparty

Klicken, Lesen, Weitermachen. So einfach geht das.



eload24 GmbH

Blegistrasse 7
CH-6340 Baar

info@eload24.com
www.eload24.com

Copyright © 2008 eload24 GmbH

Alle Rechte vorbehalten.

Trotz sorgfältigen Lektorats können sich Fehler einschleichen. Autoren und Verlag sind deshalb dankbar für Anregungen und Hinweise. Jegliche Haftung für Folgen, die auf unvollständige oder fehlerhafte Angaben zurückzuführen sind, ist jedoch ausgeschlossen.

Copyright für Text, Fotos, Illustrationen:
Naumann und Göbel Verlagsgesellschaft mbH

Inhalt

Pfannkuchen mit Kürbis-Tomaten-Chutney	3
Pfannkuchen mit Kürbiskernen und Sirup.....	5
Feurig-fruchtige Hähnchenbeine	6
Fleischspießchen mit Kürbis-Auberginen-Chutney	7
Kürbiskuchen mit Pinienkernen.....	9
Kürbis-Muffins.....	11
Bonbons.....	12
Kürbiscremesuppe	13
Blutige Finger	15
Schokoladenwirbelschnitte	16

Am 31. Oktober wird Halloween gefeiert. Zum Lieblingsfest der Amerikaner gehören schaurig-schöne Kürbisleuchten, Gruselkostüme und typische Gerichte rund um den Kürbis. Vor allem der Kürbiskuchen ist ein Muss für Halloweenfans, doch auch mit Kürbis-Muffins, „blutigen Fingern“ und der Schokoladen-Wirbelschnitte können Sie kleine und große Gruselgeister begeistern.



Partysnacks: Halloweenparty

Pfannkuchen mit Kürbis-Tomaten-Chutney



Für 4 Portionen

- 400 g Kürbisfleisch
- 300 g Fleischtomaten
- 3 große Zwiebeln

- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL Senfpulver
- Salz, 1 TL schwarzer Pfeffer
- 1 Zimtstange
- 200 g brauner Zucker
- 250 ml Essig
- 100 g Mehl
- 300 ml Milch
- Salz
- 3 Eier
- 40 g Butter
- 2 EL Öl

- 1** Für das Chutney das Kürbisfleisch klein würfeln, die Tomaten waschen und grob zerkleinern. Zwiebeln und Knoblauch schälen, Zwiebeln in Ringe schneiden und Knoblauch klein würfeln.
- 2** Mit Kürbis und Tomaten in einen weiten Topf geben. Das Senfpulver mit Salz, Pfeffer, Zimtstange und Zucker dazugeben.

Den Essig angießen. Alles langsam zum Kochen bringen und etwa 30 Minuten köcheln lassen, bis die Masse eingedickt ist. Zwischendurch rühren.

- 3** Für die Pfannkuchen das Mehl in einer Schüssel mit Milch und Salz glatt verrühren und 20 Minuten ausquellen lassen. Anschließend die Eier unterrühren. Etwas Butter und Öl in einer Pfanne erhitzen und nacheinander aus dem Teig dünne Pfannkuchen backen. Pfannkuchen auf einen Teller gleiten lassen, mit dem Chutney füllen und zusammenfalten.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten (plus Gar- und Backzeit)

Pro Portion ca. 503 kcal/2111 kJ

14 g E, 13 g F, 81 g KH

Pfannkuchen mit Kürbiskernen und Sirup



Für 4 Portionen

- 100 g Mehl
- 300 ml Milch
- Salz
- 3 Eier
- 40 g gemahlene Kürbiskerne
- 40 g Butter

- 2 Ei Öl
- Kürbiskerne
- 8 El Ahornsirup
- Zimtpulver

- 1** Das Mehl in einer Schüssel mit Milch und Salz glatt verrühren und 20 Minuten ausquellen lassen. Anschließend die Eier und die gemahlenen Kürbiskerne unterrühren.
- 2** Etwas Butter und Öl in einer Pfanne erhitzen und nacheinander aus dem Teig dünne Pfannkuchen backen.
- 3** Die noch feuchte Oberfläche dabei jeweils vor dem Wenden mit einigen Kürbiskernen bestreuen. Pfannkuchen auf einen Teller gleiten lassen, mit Ahornsirup beträufeln, mit Zimt bestäuben und zusammenrollen.

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten (plus Backzeit)
Pro Portion ca. 368 kcal/1544 kJ
13 g E, 19 g F, 36 g KH

Feurig-fruchtige Hähnchenbeine



Für 4 Portionen

- 8 Hähnchenunterschenkel
- 2 TL rote Curtypaste
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Stück frischer gehackter Ingwer, ca. 1 cm
- 2 EL Öl
- 1 TL Sesamöl

- Salz, Pfeffer
- Zucker
- 8 EL Chilisauce
- 4–5 Pfirsichhälften
- ca. 75 ml Sherry oder weißer Portwein



1 Die Hähnchenunterschenkel rundherum mit der Curtypaste kräftig einreiben und 1 Stunde marinieren lassen.



2 Die Zwiebel, den Knoblauch und den Ingwer schälen und alles fein hacken. Das Öl erhitzen und Zwiebel, Ingwer und Knoblauch darin anbraten. Die Curtypaste von den Hähnchenstücken abstreifen und beiseite stellen.

3 Die Hähnchenunterschenkel in dem Bratfett auf allen Seiten kross anbraten.

4 Die Curripaste mit etwa 125 ml lauwarmem Wasser verrühren und zu den Hähnchenbeinen dazugeben. Salzen, pfeffern und mit etwas Zucker bestreuen, zugedeckt etwa 10 Minuten gar ziehen lassen.



5 Inzwischen die Chilisauce mit den grob zerkleinerten Pfirsichen im Mixer pürieren. Den Sherry oder Portwein dazugeben und alles zu einem sämigen Sauce mixen. Hähnchenbeine mit der Sauce servieren.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten (plus Zeit zum Marinieren und Garen)

Pro Portion ca. 343 kcal/1439 kJ
28 g E, 21 g F, 8 g KH

Fleischspießchen mit Kürbis-Auberginen-Chutney



Für 4 Portionen

- 750 g Schweineschnitzel
- 6 Scheiben Toast
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 1 Bund Petersilie
- 3-4 Ei Öl

- Salz, Pfeffer
- 1El Senf
- 1/2 Tl Thymian
- 500 g Kürbisfleisch
- 4 Zwiebeln
- 1 Aubergine
- 1 Chilischote
- 4 Nelken
- 1 Tl Thymian
- 1 1/2 El Zucker
- 1 Tl Korianderkörner
- 5 El Weissessig
- 1 Tl Tomatenmark
- 2 El Rosinen

1 Das Schweinefleisch in mundgerechte Würfel schneiden. Den Toast vierteln, Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in fingerlange Stücke schneiden. Die Petersilie waschen, trockenschütteln und klein hacken.

2 Das Öl mit Salz, Pfeffer, Senf und Thymian verrühren. Mit dem Fleisch, Brot, Zwiebeln und Petersilie vermischen und zugedeckt 1 Std. stehen lassen.

3 Alle Zutaten abwechselnd auf Spieße stecken und etwa 10 Minuten rundherum grillen.

4 Für das Chutney den Kürbis grob würfeln. Die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Die Auberginen putzen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Die Chilischote waschen, halbieren, den Stielansatz und die Kerne entfernen und klein hacken.

5 Alles in Olivenöl anbraten, die Gewürze mit dem Essig und Tomatenmark hinzufügen. Etwas Wasser dazugeben und alles etwa 1-1 1/2 Stunden köcheln lassen.

6 Das Chutney noch einmal abschmecken, die Rosinen darunter heben und 30 Minuten durchziehen lassen.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten (plus Zeit zum Marinieren, Garen und Ziehen)
Pro Portion ca. 140 kcal/588 kJ
45 g E, 10 g F, 30 g KH

Kürbiskuchen mit Pinienkernen



Für 4 Portionen

- 150 g Butter
- 300 g Kürbisfleisch
- 4 Eier
- 200 g Zucker
- 1 P. Bourbon Vanillezucker
- Salz

- 300 g Mehl
- 1 P. Backpulver
- 100 g Pinienkerne
- Fett für die Form
- Mehl für die Form
- Puderzucker
- 12 Minikürbisse aus Marzipan

1 Die Butter zerlassen und wieder abkühlen lassen. Eine Ringform einfetten und mit etwas Mehl bestäuben. Den Backofen auf 175 °C vorheizen. Das Kürbisfleisch grob reiben oder sehr fein schneiden.

2 Die Eier mit dem Zucker, Vanillezucker und 1 Prise Salz cremig aufschlagen. Die abgekühlte Butter hinzugeben und alles hellshaumig aufschlagen. Das Mehl mit Backpulver vermischen und nach und nach unter die Schaummasse rühren. Die Pinienkerne und den Kürbis dazugeben und unterheben.

3 Den Teig in die vorbereitete Form füllen und 45–60 Minuten backen. Mit einem Stäbchen die Garprobe machen.

4 Den fertigen Kuchen herausnehmen, etwa 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann den Rand vorsichtig lösen und Kuchen auf eine Platte stürzen. Den abgekühlten Kuchen mit Puderzucker und Marzipankürbissen garniert servieren.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten (plus Backzeit)

Pro Portion ca. 995 kcal/4179 kJ

22 g E, 52 g F, 110 g KH

Kürbis-Muffins



Für ca. 8 Stück

- 225 g Kürbisfleisch a. d. Glas
- 250 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 2 EL Haferflocken
- 25 g Rosinen
- 1 Prise Muskat
- Salz

- 1 Ei
- 200 g brauner Zucker
- 1 P. Vanillezucker
- 120 ml Buttermilch
- 8 Muffinförmchen aus Papier
- 75 g Puderzucker
- Speisefarben

1 Backofen auf 175 °C vorheizen. Den abgetropften Kürbis klein würfeln. Mit dem Mehl, Backpulver, Haferflocken, Rosinen, Muskat und Salz vermischen.



2 In einer zweiten Schüssel das Ei mit dem Zucker, Vanillezucker und Buttermilch verrühren.





3 Das Mehlgemisch unterrühren, bis alle Zutaten feucht sind.

4 Je 2 Muffinformchen ineinander setzen und auf ein Blech setzen. Teig löffelweise bis ca. 1 cm unter dem Rand hinein füllen und etwa 20 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

5 Puderzucker mit etwas Wasser dickflüssig rühren. Den Guss aufteilen und mit wenigen Tropfen Speisefarbe färben. Mit dem gefärbten Zuckerguss Gruselgesichter auf die Muffins malen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Pro Stück ca. 283 kcal/1192 kJ

5 g E, 2 g F, 62 g KH

Bonbons



Für 4 Portionen

- 6 El Zucker
- 6 El Brausepulver

1 Den Zucker mit dem Brausepulver sorgfältig vermischen und in einer kleinen beschichteten Pfanne langsam erhitzen. Dabei ständig, aber langsam rühren.

2 Wenn die Masse etwas zäh geworden ist, vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

3 Die abgekühlte Masse anschließend in kleine Stücke zerbröseln und in Bonbonpapier einwickeln. Bonbons in einer Schale anrichten.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

Pro Portion ca. 67 kcal/281 kJ

0 g E, 0 g F, 16 g KH

Kürbiscremesuppe



Für 4 Portionen

- 750 g Kürbisfleisch
- 1 Schalotte
- 40 g Butter
- 750 ml Fleischbrühe
- 4 Knoblauchzehen
- Salz, Pfeffer

- 100 g Mozzarella
- 2 schwarze Oliven
- 4 kleine Dillzweige
- 250 ml Sahne

1 Kürbisfleisch klein würfeln. Schalotte schälen und fein hacken. Kürbis und Schalotte in der Butter andünsten, die Brühe angießen und alles aufkochen lassen. Den Knoblauch schälen und zur Suppe dazu pressen. Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Kürbis gar köcheln lassen.

2 Mozzarella abtropfen lassen und in 4 Scheiben schneiden. Oliven entsteinen und der Länge nach halbieren. Dill waschen und trockenschütteln. Sahne unter die Suppe rühren, einmal aufkochen lassen und mit einem Mixer pürieren.

3 Die Suppe auf Teller verteilen und mit Mozzarella, Oliven und Dillzweigen garnieren.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten (plus Garzeit)

Pro Portion ca. 388 kcal/1628 kJ

10 g E, 34 g F, 13 g KH

Blutige Finger



Für 4 Portionen

- 300 g TK-Blätterteig
- 8 Würstchen z.B. Frankfurter Würstchen
- Mehl zum Ausrollen
- 1 Eigelb zum Bestreichen
- 125 ml Tomatenketchup
- 1/2 grüne Paprikaschote

1 Blätterteig antauen lassen. Backofen auf 200 °C vorheizen. Würste quer halbieren. Blätterteig auf etwas Mehl ausrollen und in 16 Streifen schneiden.

2 Mit Wasser bestreichen und je 1/2 Würstchen darauf legen. Jedes Wurststück mit einem Teigstreifen so umwickeln, dass die Enden frei bleiben.

3 Röllchen mit verquirltem Eigelb bestreichen und etwa 20 Minuten backen. Die Finger mit Ketchup (Blut) und Paprika (Fingernägel) garnieren.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten (plus Backzeit)

Pro Portion ca. 500 kcal/2100 kJ

13 g E, 37 g F, 30 g KH

Schokoladenwirbelschnitte



Für ca. 20 Stück

- 500 g Mehl
- 4 Ei Vanille-Puddingpulver
- 140 g Puderzucker
- 250 g Butter
- 500 g Frischkäse
- 150 g saure Sahne

- 4 Eier
- 1 P. Bourbon-Vanillezucker
- 125 g Zucker
- 200 g gehackte Vollmilch-Schokolade
- Mehl zum Ausrollen
- Fett für das Backblech

1 Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Teigzutaten in eine Schüssel geben und die Butter zufügen. Zu Streuseln verarbeiten, eventuell etwas Milch dazugeben. Teig gleichmäßig in eine gefettete Fettpfanne verteilen und einen Rand hoch drücken und etwa 15 Minuten backen. Herausnehmen und 5 Minuten abkühlen lassen.

2 Für den Belag den Frischkäse mit der sauren Sahne, Eiern, Vanillezucker und Zucker in die glatt verrühren.

3 Schokolade zerkleinern und über dem heißen Wasserbad schmelzen lassen.

Die schaumig gerührte Frischkäsemasse auf dem Kuchen verteilen. Die flüssige Schokolade in einem dünnen Strahl über die Mischung gießen und mit einem Spieß oder einer Gabel Wirbel ziehen.

4 Den Kuchen im vorgeheizten Backofen etwa 35 Minuten weiterbacken lassen, bis der Belag fest ist.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten (plus Backzeit)

Pro Stück ca. 399 kcal/1674 kJ

8 g E, 24 g F, 38 g KH

Das ist ein Wort: Sie bekommen **freien Zugang zu allen eBooklets und eBooks** bei eload24. Sie können alles laden, lesen, ausdrucken, ganz wie es Ihnen beliebt. Eine echte Flatrate eben, ohne Wenn und Aber. Sie werden staunen: Unser Programm mit nützlichen eBooklet-Ratgebern ist groß und wird laufend erweitert.

Der Preisvorteil ist enorm:

24 Monate Flatrate für nur 72,- € (3,- € monatlich)

12 Monate Flatrate für nur 48,- € (4,- € monatlich)

6 Monate Flatrate für nur 36,- € (6,- € monatlich)

Selbst wenn Sie nur zwei eBooklets der preiswertesten Kategorie im Monat laden, sparen Sie im Vergleich zum Einzelkauf.

Tausende Kunden haben dieses Angebot schon wahrgenommen, profitieren auch Sie dauerhaft. Wenn Sie nach Ablauf der Flatrate weitermachen wollen, dann brauchen Sie nichts zu tun: das Flatrate-Abonnement verlängert sich automatisch. Bis Sie es beenden.

Kaufen Sie jetzt die Flatrate Ihrer Wahl. Und schon einige Augenblicke später stehen Ihnen hunderte toller Ratgeber uneingeschränkt zur Verfügung: Packen Sie mal richtig zu!



ratschlag24.com

Das neue Ratgeber-Portal **ratschlag24.com** liefert Ihnen täglich die besten Ratschläge direkt auf Ihren PC.

Viele bekannte Autoren, Fachredakteure und Experten schreiben täglich zu Themen, die Sie wirklich interessieren und für Sie einen echten Nutzen bieten. Zu den Themen zählen Computer, Software, Internet, Gesundheit und Medizin, Finanzen, Ernährung, Lebenshilfe, Lernen und Weiterbildung, Reisen, Verbrauchertipps und viele mehr. Alle diese Ratschläge sind für Sie garantiert kostenlos. Testen Sie jetzt **ratschlag24.com** – Auf diese Ratschläge möchten Sie nie wieder verzichten.

ratschlag24.com ist ein kostenloser Ratgeber-Dienst der eload24 AG
www.eload24.com

