

Unit 5**A1 Halloween**

Zu Halloween werden Kürbisse nicht nur zu Kürbislaternen, den so genannten „Jack o' Lanterns“ verarbeitet, sondern auch zu leckeren Gerichten. Probieren Sie doch einmal folgenden „Pumpkin Pie“:

1. Einen Mürbeteig für den Boden zubereiten, ausrollen und in eine runde, gefettete Kuchenform legen. Kurz vorbacken.
2. Einen mittelgroßen Speisekürbis in der Mitte durchschneiden, von Kernen und Fäden befreien und mit der Schale nach oben auf ein Backblech legen. Im Backofen bei 175° C ca. eine Stunde backen. Dann das Fruchtfleisch von der Schale abschaben und pürieren.
3. Füllung:
 - 400 Gramm Kürbispüree
 - 185 Gramm Zucker (möglichst weiß/braun gemischt)
 - 1/2 Teelöffel Salz
 - Je 1/2 Teelöffel geriebener Ingwer, Muskat und Nelken
 - 3 Eier
 - 250 ml flüssige Schlagsahne

Die Füllung kurz mit dem Mixer schlagen und über den Teig verteilen. Im Backofen bei 190° C ca. 50 Minuten backen bis die Füllung relativ fest ist. Gut auskühlen lassen. Mit Schlagsahne servieren.

Weitere Halloween-Rezepte auf Deutsch finden Sie unter http://www.itshalloweenagain.de/trad_rez.html

Oder schauen Sie sich auf der folgenden Internetseite die kunstvoll geschnitzten Halloween-Kürbisse an: http://www.bbc.co.uk/cumbria/features/halloween/pumpkin/pumpkin_gallery.shtml



© Bildunion/Katze