

Kürbis-Mumien



Hättest Du´s gewußt?

Kürbis kann sowohl für deftige Gerichte als auch für süße Leckereien (z.B. Muffins) verwendet werden.

Wenn Du Dich bei der Zubereitung für einen Hokkaido-Kürbis entscheidest kannst Du diesen sogar MIT Schale verwenden.



1 Rolle
Frischen
Blätterteig



400g
Hokkaido-Kürbis



4 EL
Grieß



100g
Zucker



1 TL
Zimt



1
Ei



50g
Puderzucker



Zuckeraugen

Gebäck



45 Minuten



Diese süßen Kürbis-Mumien passen perfekt zu Deiner Halloween-Party oder einfach als leckerer Nachtisch zum herbstlichen Familien-Menü.

Guten Appetit!

Wir legen los...

- * Bevor es los geht schaffe Dir genügend Platz, wasche Deine Hände und ziehe am besten eine Schürze oder Kochjacke an.
- * Wenn Du Dir nicht mehr ganz sicher bist wie die einzelnen Schritte gehen, dann schau Dir einfach noch einmal das Video zum Rezept von Kinder-Kochkurs.com an.
- * **Wichtig:** wenn Du Dir am Herd oder Ofen noch nicht sicher bist, dann bitte einfach einen Erwachsenen um Hilfe.



1. Vorbereitung

- * Lege Deine **Zutaten** bereit.
- * Lege Dein **Zubehör** bereit.
- * **Heize** den Ofen auf 200° Ober- & Unterhitze vor
(**ACHTUNG:** Der Ofen muss leer sein!)

2. Kürbis raspeln

- * **Teile** den Kürbis in der Mitte.
- * **Entferne** die Kürbiskerne mit einem Löffel.
- * **Rasple** den Kürbis mit einer groben Reibe und gib die Raspel in eine große Schüssel.

3. Kürbis würzen

- * **Füge** Grieß, Zucker und Zimt zu den Kürbisraspeln hinzu.
- * **Mische** die Zutaten kräftig durch damit sich alles gut verbindet.

4. Teig vorbereiten

- * **Rolle** den Blätterteig aus.
- * **Teile** den Teig in 2 Hälften:
Schneide die 1. Hälfte in 4 Quadrate.
Schneide die 2. Hälfte in feine Streifen.
- * **Lege** die Quadrate auf ein Backblech mit Backpapier.



5. Mumien belegen

- * **Fülle** die Kürbismischung auf den Teig (lasse ca. ½ cm Rand frei!).
- * **Lege** die Teigstreifen auf die Kürbismischung damit Mumien entstehen.
- * **Bestreiche** die Mumien mit einem verquirlten Ei.

6. Mumien backen

- * **Schiebe** das Backblech in die **mittlere Stufe des Backofens**.
- * **Backe** die Kürbis-Mumien für **ca. 20 Minuten** goldbraun.
- * **Vorsicht, der Ofen ist heiß!**

6. Zuckerguss

- * **Hole** nach 20 Minuten die Mumie aus dem Ofen und lasse sie etwas abkühlen.
- * **Mische** Puderzucker mit ca. 2 EL Wasser zum Zuckerguss.
- * **Bestreiche** die Mumien mit Zuckerguss und klebe die Zuckeraugen damit fest.



Guten Appetit!

Ich liebe Feedback!

Gerne kannst Du mir schreiben oder Bilder von Deinem Gericht auf Facebook teilen.

info@kinder-kochkurs.com
[#kikocom](https://www.facebook.com/kikocom)