



# Halloween Blätterteig-Kürbisse

🕒 30–35 Min   

## Zubereitung

- 1 Zuerst die Äpfel schälen, entkernen und fein reiben. Danach die geraspelten Äpfel in eine große Schüssel geben und mit einem halben Brief des Kotányi Apfelstrudelgewürzes vermischen.
- 2 Den Kristallzucker und den Saft einer Zitrone unterrühren und ziehen lassen. In der Zwischenzeit den Blätterteig ausrollen und mit einer Ausstechform in Kürbisform oder einer selbstgemalten Schablone Kürbisse aus dem Teig stechen oder schneiden. Eine Hälfte soll dabei ein Gesicht haben, die andere, welche als Unterseite dient, nicht.
- 3 Das Ei aufschlagen. Nun ein wenig der Apfelmasse auf die Mitte der gesichtslosen Teighälften verteilen. Den Rand mit etwas verquirltem Ei bepinseln und dann die Hälfte mit dem Gesicht darüber legen und an den Rändern mit einer Gabel festdrücken. Die Oberseite nun auch mit dem Ei bepinseln.
- 4 Die Kürbisse nun auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und für 15 Minuten bei 200° C backen. Vor dem Servieren auskühlen lassen.

## Zutaten für 4 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

|          |                                  |
|----------|----------------------------------|
| 2 Stk.   | Blätterteig                      |
| 1        | Bio Ei                           |
| 2 Stk.   | Äpfel                            |
| 2 EL     | Zitronensaft                     |
| 2 EL     | Kristallzucker                   |
| 0.5 Pkg. | ♦ Apfelstrudel Gewürzzubereitung |

