Halloween-Schlangen mit Kürbisdip

60—75 Min

Zubereitung

1 Im ersten Schritt wird der Kürbis-Dip zubereitet. Dafür wird der Ofen auf 200 °C vorgeheizt. Den Kürbis waschen, entkernen und die Kerne entfernen. Dann grob würfeln. Die Kürbiswürfel auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen und im Ofen für etwa 30 Minuten bzw. bis der Kürbis weich ist backen.

2 Anschließend aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen. Nun die Zitrone auspressen und 1 EL des Zitronensaftes mit dem Olivenöl, Senf, Salz, Pfeffer, Paprikapulver und dem weichen Kürbis in eine Schüssel geben. Mit einem Pürierstab cremig mixen (wenn die Konsistenz zu fest ist, etwas Milch zugeben). Im Kühlschrank noch nachziehen lassen.

3 Für die Halloween-Schlangen wird der Blätterteig quer in 2 cm breite Streifen geschnitten. Die Streifen locker um Holzspieße (Sushistäbchen) wickeln. Das "Kopf-Ende" mit den Fingern etwas flach drücken. Das Ende, für den Schwanz zu einer dünnen Spitze zusammendrücken.

4 Den Ofen auf 200 °C vorheizen. Aus den Oliven kleine Ecken für die Augen der Schlangen schneiden. Den Teig ganz dünn mit etwas Wasser bepinseln. Die "Oliven Augen" auf dem Kopf platzieren.

5 Die Schlangen können nun mit Mohn, Sesam oder Kürbiskernen bestreut werden. Für etwa zehn Minuten im Ofen goldbraun backen. Währenddessen die Chilischoten zu Zungen schneiden und dann in den Blätterteig stecken.

Zutaten 4 Portionen

= Kotányi Produkte

Für die Schlangen

1 Stk.	Blätterteigrolle
4 Stk.	Oliven, schwarz
1 TL	Mohn
1 TL	Sesam
5 Stk.	Chilischoten, klein, frisch

Für den Dip

500 g	Hokkaido Kürbis
1 Stk.	Zitrone
3 EL	Olivenöl
1 TL	Senf
0.5 TL	Paprika geräuchert
1 Prise	Meersalz jodiert grob
1 Prise	Pfeffer bunt ganz
	Milch nach Bedarf