Wężowe ciastka na Halloween

60—75 Min

Przygotowanie

1. Przygotuj pastę z dyni. Piekarnik nagrzej do 200 stopni. Umyj dynię i usuń nasiona. Następnie pokrój w grubą kostkę. Rozłóż kostki dyni na blasze wyłożonej papierem do pieczenia i piecz w piekarniku przez około 30 minut. Dynia powinna być miękka.
2. Wyciśnij cytrynę i wlej 1 łyżkę soku z cytryny do miski z oliwą, musztardą, solą, pieprzem, papryką w proszku i schłodzoną dynią. Miksuj blenderem do uzyskania kremowej konsystencji (dodaj trochę mleka, jeśli nie jest wystarczająco kremowe). Odstaw do lodówki na chwilę do ostygnięcia.
3. W przypadku węży Halloween ciasto francuskie pokrój poprzecznie na paski o szerokości 2 cm. Paski owiń luźno na około drewnianych patyczków lub pałeczek do sushi. Uformuj palcami na płasko „końcówkę głowy". Uformuj koniec na ogon, w cienki czubek.
4. Rozgrzej piekarnik do 200 stopni. Z oliwek wytnij małe kształty na oczy węży. Ciasto zwilż lekko wodą. Umieść „oliwkowe oczy" na głowie.
5. Węże można teraz posypać makiem, sezamem lub pestkami dyni. Piecz w piekarniku przez około 10 minut na złoty kolor. W międzyczasie pokrój papryczki chili na języki, a następnie włóż je do ciasta francuskiego.

WSKAZÓWKA: Przed posypaniem posmaruj węże żółtkiem

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

Na ciasto

500 g	Dynia Hokkaido
1 szt	Cytryna
3 łyżki	Oliwa z oliwek
1 łyżeczka	Musztarda
0.5 łyżeczki	Papryka Wędzona słodka mielona
1 szt	Sól Morska gruboziarnista jodowana
1 szt	Pieprz Kolorowy ziarnisty

Do ozdoby węży

4 szt	Czarne oliwki
1 rolka	Ciasto francuskie
1 łyżeczka	Mak
1 łyżeczka	Sezam
5 szt	Małe papryczki chili