

# GRUSELIGE SNACKS FÜR HALLOWEEN



Ob man Halloween feiert oder nicht, bleibt einem selbst überlassen. Diese Snacks schmecken auch ohne Halloweenfeier richtig gut ;) Die Kekse bestehen aus einem herzhaften Mürbeteig, der mit Kräutern und Parmesan Käse verfeinert wird. Dazu gibt's einen Tomatendip und eine würzige Thunfischcreme.



Zubereitungszeit  
**60 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**10 Minuten**



Kühlzeit  
**60 Minuten**

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 4

## MÜRBETEIG

Verknete die kalte Butter mit dem Mehl, Salz, den Eiern, Basilikum, dem geriebenem Parmesan und füge bei Bedarf noch etwas eiskaltes Wasser hinzu. Drücke den Teig flach und kühle ihn abgedeckt für mindestens 1 Stunde.

Knete den Teig anschließend kurz durch und rolle ihn auf einer bemehlten Arbeitsfläche auf etwa 5 mm Stärke aus und stich Totenköpfe, Kürbisse oder andere Formen aus. Lege die Kekse auf eine Backfolie und backe sie im Ofen bei 200°C O/U für etwa 8-10 Minuten.

## TOMATENDIP

Schäle die Schalotte und schneide sie in feine Würfel. Erhitze das Olivenöl bei mittelhoher Hitze und brate die Zwiebelwürfel darin für etwa 4-5 Minuten an. Füge den Zucker und das Tomatenmark hinzu und rühre es 1 Minute ein. Lösche das Tomatenmark mit dem Wasser ab, würze die Soße mit Tabasco, Salz, Pfeffer und Oregano. Lasse die Soße etwa 10 Minuten bei geringer Hitze köcheln. Lasse die Soße abkühlen.

## THUNFISCHCREME

Lasse den Thunfisch abtropfen und püriere ihn gemeinsam mit dem Frischkäse, Salz, Pfeffer und Zitronensaft.

Serviere die Kekse mit dem kalten Tomatendip und der Thunfischcreme.

Viel Spaß beim Nachmachen!  
Eure Sally <3

## MÜRBETEIG:

- 250 g** Butter (kalt)
- 500 g** Mehl
- 2 TL** Salz
- 2** Eier
- 1 EL** Basilikum (getrocknet)
- 40 g** Parmesan
- 4 EL** Wasser (kalt)

## TOMATENDIP:

- 1** Schalotte
- 2 EL** Olivenöl
- 1 Pr.** Zucker
- 50 g** Tomatenmark
- 150 ml** Wasser
- 3** Tabasco
- ½ TL** Salz
- ¼ TL** Pfeffer
- ½ TL** Oregano (getrocknet)

## THUNFISCHCREME:

- 1** Thunfisch (im Eigensaft, Dose)
- 175 g** Frischkäse
- 1 Pr.** Salz
- 1 Pr.** Pfeffer
- 1** Zitrone (Saft)