

HALLOWEEN PIE MIT KIRSCH-KÜRBIS-APFELFÜLLUNG / HALLOWEEN PARTY SNACK



Diese süßen Halloween Pies / Tartes sind eine perfekte Snack-Idee für die nächste Halloween Party. Nach Belieben könnt ihr die Füllung auch komplett umgestalten. Ich finde vor allem die gruseligen Gesichter sehr süß!



Zubereitungszeit

1.5 Stunden



Back-/Kochzeit

40 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 10

PIE-TEIG

Gib das Mehl zusammen mit dem Zucker und dem Salz in eine Rührschüssel oder Mixer und rühre es kurz durch. Füge das Kokosöl hinzu und mixe es, bis sich das Kokosöl mit dem Mehl verbunden hat. Schneide die eiskalte Butter in kleine Stücke und gib sie hinzu. Vermenge alles nur ganz kurz miteinander, sodass der Teig nicht zu warm wird. Gib anschließend das Wasser und den Zitronensaft dazu, rühre es kurz unter und füge alles mit den Händen schnell zu einer Kugel zusammen. Decke den Teig ab und stelle ihn für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank.

FÜLLUNG

Schäle und entkerne den Apfel und schneide ihn gemeinsam mit dem Kürbis in kleine Würfel. Füge die Kirschen, den Zitronensaft, das Vanilleextrakt, Salz, Ingwer, Zimt und die Muskatnuss hinzu und vermenge alles kurz miteinander. Verrühre in einer separaten Schüssel das Wasser mit der Stärke. Gib den braunen Zucker in einen großen Topf und lasse ihn bei mittlerer Hitze karamellisieren. Lösche ihn mit dem Kirschsafte ab und füge die Kürbis-Apfel-Mischung hinzu. Lasse es mit geschlossenem Deckel aufkochen und dann bei mittlerer Hitze etwa 15 Minuten köcheln, bis der Kürbis weich ist.

Füge nun die Stärkemischung hinzu, lasse die Füllung erneut aufkochen und dann etwa 1 Minute köcheln. Zerdrücke danach die Füllung mit einem Kartoffelstampfer oder einer Burgerpresse und lasse sie anschließend vollkommen abkühlen.

PIE FORMEN

Knete den Teig kurz durch und rolle ihn dann auf einer bemehlten Arbeitsfläche 3 mm dünn aus – am besten mithilfe von Teighölzern. Fette eine große oder mehrere kleine Tarte-Formen mit Heheboden. Stich den Teig nun rund aus, so dass der ausgestochene Kreis etwas größer ist als die Tarteform. Lege die Tarteform mit dem Teig aus und drücke ihn am Rand hoch. Stich pro Backform immer 2 Kreise aus: einen für den Boden und einen als Deckel. Gib nun die Füllung hinein. Schneide oder stich jeweils Gesichter in den Teigdeckel, mithilfe von Ausstechern, Tüllen und einem Messer oder verwende Halloween-Keks-Ausstecher. Lege den Deckel auf die Füllung. Verrühre ein Eigelb mit etwas Wasser und bestreibe den Teigdeckel damit.

Stich aus dem restlichen Teig Kekse aus und bestreibe sie mit Eiweiß und bestreue sie nach Belieben mit Zimtzucker.

Backe die Halloween Pies im vorgeheizten Ofen bei 180°C O/U so lange, bis die Oberfläche goldbraun ist. Die kleinen Pie Formen (10 cm Ø) benötigen etwa 30 Minuten,

PIE-TEIG:

- 450 g** Mehl
- 1 TL** Zucker
- 1 TL** Salz
- 3 TL** Kokosöl
- 225 g** Butter (eiskalt)
- 60 ml** Wasser (eiskalt)
- 2 TL** Zitronen (Saft)

FÜLLUNG:

- 150 g** brauner Zucker
- 200 ml** Kirschsafte
- 200 g** Äpfel
- 250 g** Hokkaido Kürbisse
- 250 g** Kirschen (Glas)
- 1 TL** Zitrone (Saft)
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 1 Pr.** Salz
- ¼ TL** Ingwer (gemahlen)
- ½ TL** Zimt, gemahlen
- 1 Pr.** Muskatnuss
- 2 TL** Speisestärke
- 2 EL** Wasser

ZUM BESTREICHEN DER PIE:

HALLOWEEN PIE MIT KIRSCH-KÜRBIS-APFELFÜLLUNG / HALLOWEEN PARTY SNACK



die mittlere Pie Form (20 cm Ø) benötigt etwa 40 Minuten.

Bestreue sie nach dem Backen nach Belieben mit süßem Schnee oder Glitzerschnee und serviere sie warm oder kalt.

Viel Spaß beim Nachbacken!
Eure Sally <3

1 Eigelb

1 EL Wasser

ZUM BESTREICHEN DER
KEKSE:

1 Eiweiß

3 EL Zimt-Zucker

ZUM SERVIEREN:

Glitzerschnee