



# HALLOWEEN-TREATS mit Maroni und Kürbis

Natürlich gibt es auch heuer wieder das Eine oder Andere Halloween-Rezept mit herbstlichen Zutaten 🍂

Die 🍁 **HALLOWEEN TREATS** 🍁 sind schnell und einfach gemacht und mit Maroni und Kürbis passen sie perfekt in diese Jahreszeit.

## ZUTATEN:

- 125g Kürbispüree (z.B Babygläschen)
- 70g Eiklar
- 60g gekochte Maroni
- 20g geriebenen Käse (hier: reifer Cheddar)
- 1 EL Kokosöl
- 30g Buchweizenmehl
- 30g Kartoffelmehl
- Wasser oder Mehl nach Bedarf bis die Konsistenz passt (nicht zu fest und nicht zu flüssig 😊)

## ZUBEREITUNG:

o den Backofen auf 130 Grad Umluft vorheizen

o alle Zutaten zu einem glatten Teig pürieren und die Konsistenz so einstellen, dass der Teig in etwa wie ein etwas festerer Palatschinkenteig ist

o den halbflüssigen Teig in die Backmatte füllen

Ich habe für Halloween 2 verschiedene Kürbismatten verwendet.

o ca. 30-40 Minuten lang bei 130 Grad backen – da sich Öfen unterscheiden und auch nicht jeder diese Backmatte hat, bitte immer gut beobachten, da die Backzeit variieren kann

o danach aus der Backmatte auf ein Backblech legen

o bei etwa 60 Grad dann 2 Stunden nachtrocknen lassen, um die Haltbarkeit zu erhöhen oder ein paar Tage in einem Netzbeutel lufttrocknen



**Viel Spaß beim Ausprobieren** 🍁