Rezept

Gruseltörtchen

Ein Rezept von Gruseltörtchen, am 29.04.2024

Zutaten

Für die Törtchen:

- **400 g** Hokkaido-Kürbis, geputzt gewogen
- **100 g** Zucker
- **150 g** Mehl
- **2 TL** Zimtpulver
- **2 TL** Backpulver
- **100 g** weiche Butter
- **4** Eier (Größe M)
- **100 g** Haselnüsse, gemahlen
- Muskatnuss

Für die Gespenster:

- **2** Eiweiß
- **100 g** Zucker
- Salz

Außerdem:

- **200 g** Zartbitterschokolade
- **24** braune Schokolinsen

Rezeptinfos

Portionsgröße 12 unheimliche Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Den Kürbis fein raspeln. Die Butter mit dem Zucker cremig schlagen, die Eier nach und nach unterrühren. Die Kürbisraspeln mit Mehl, Nüssen, Zimt, 1 Prise Muskat und Backpulver mischen und alles unter den Teig rühren.

2. Die Papierförmchen in die Muffinmulden setzen und bis knapp unter den Rand mit Teig füllen. Die Törtchen im Ofen (Mitte, Umluft 160°) 35–40 Min. backen.

3. Inzwischen für die Gespenster die Eiweiße mit 1 Prise Salz und dem Zucker steif schlagen und in einen Spritzbeutel füllen. Ein Backblech mit Backpapier belegen und 12 Mini-Gespenster in Muffingröße auf das Blech spritzen.

4. Die Törtchen aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Währenddessen den Ofen auf 160° (Umluft 140°) herunterschalten und die Gespenster im Ofen (Mitte) ca. 30 Min. backen, dann herausnehmen und abkühlen lassen.

5. Die Schokolade über dem heißen Wasserbad schmelzen. Die Törtchen aus den Formen lösen und großzügig mit Schokolade bestreichen. Etwa 1 EL aufheben.

6. Die Schokolinsen mit der restlichen Schokolade als Augen auf die Gespenster kleben. Die abgekühlten Gespensterchen auf die Törtchen kleben.