



# Rice Crispies und Pumpkin Puff Pastry



## Rezeptinfo

### Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 20 Min. + 20 Min. Back- und 15 Min. Kühlzeit

pro Portion: 2611 kJ, 624 kcal, 77,6 g Kohlenhydrate, 8 g Eiweiß, 31,9 g Fett, 76 mg Cholesterin, 1,3 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:



## Zubereitung

Wenn kleine und große Geister ihr Unwesen treiben, kannst du sie mit dieser Snack-Kombi garantiert besänftigen: Für die süßen Rice Crispies schmilzt du Marshmallows im Topf und vermischst sie mit Schokotropfchen und zerbröselten Reiswaffeln. Die Masse streichst du dann in eine Auflaufform und lässt sie im Kühlschrank fest werden.

Für die herzhafte Pumpkin Puff Pastry zerdrückst du gegarten Hokkaido mit einer Gabel und mischst ihn mit Speisestärke, Frischkäse und Gewürzen zu einer leckeren Füllung für die vorbereiteten Blätterteigtaschen. Das Ganze kommt dann nur noch in den Ofen und backt goldgelb. Ob süß oder herzhaft – mit diesen beiden Halloween-Snacks wird dein Grusel-Event zum Genuss!

### Step 1:

Heize den Backofen auf 180 °C Ober-/ Unterhitze vor. Kürbis waschen, halbieren und entkernen und anschließend in Würfel schneiden. Gare den Kürbis entweder im Topf oder mit etwas Wasser in der Mikrowelle.

### Step 2:

In der Zwischenzeit die Reiswaffeln in einer Schale zerbröseln und 10 g Butter in einem Topf erwärmen. Sobald die Butter zerschmolzen ist, gibst du die Marshmallows unter Rühren dazu, bis sie sich zu einer glatten Masse aufgelöst haben. Die zerbröselten Reiswaffeln und Schokotropfchen dazu geben und zügig verrühren. Im Anschluss in eine gefettete Auflaufform streichen. Stelle die Rice Crispies für 10 Minuten in den Kühlschrank.

### Step 3:

Nun kannst du den gegarten Kürbis mit einer Gabel zerdrücken und mit der Speisestärke, dem Frischkäse Zimt, Salz und Zucker vermengen. Den Blätterteig ausrollen und sechs gleichgroße Quadrate schneiden. In drei Quadrate mit einem runden Lochausstecher in der Mitte einen Kreis ausstechen – diese bilden den Deckel für die Pastry. Die Unterseite auf ein Backblech legen und ca. 2 EL von der Kürbismasse in die Mitte geben. Die Ränder mit der restlichen Butter bestreichen und den Deckel daraufsetzen. Mit einer Gabel die Ränder fest andrücken und nochmals mit Butter einstreichen. Backe die Pastry für ca. 20 Minuten.

### Step 4:

Zum Servieren die Rice Crispies in mundgerechte Stücke schneiden und mit der Pumpkin Puff Pastry servieren.

## Zutaten

1/2	Hokkaido Kürbis
50 g	Reiswaffeln
20 g	Butter
100 g	Marshmallows
2 EL	Schokotropfchen Zartbitter
3 EL	Frischkäse
1 EL	Speisestärke
1 TL	Zimt
1 Prise	Salz
1 EL	Zucker
1 Pck.	Blätterteig

### Sonstiges:

Runder Ausstecher