

Halloween-Snack

Die kleinen Halloween Snacks mit Käsegespenstern ist schnell und einfach gebacken - ganz ohne Hefe und super gruselig: Halloween Snack Rezept.

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Wie backe ich einen einfachen Snack zu Halloween selbst?:

1 Tomatensoße kochen:

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin kurz andünsten. Vanillin-Zucker und passierte Tomaten dazugeben, einmal aufkochen und etwa 10 Min. ohne Deckel, sämig einkochen. Soße mit Zitronensaft, Oregano, Salz und Pfeffer abschmecken.

2 Käse-Gespenster vorbereiten:

Für den Pizzini-Belag aus den Käsescheiben mit dem Ausstecher etwa 16 Gespenster ausstechen. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier
Ausstecher Gespenst (etwa 6 cm)

Tomatensoße:

1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 - 2 EL Speiseöl, z. B. Olivenöl
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
250 g passierte Tomaten
Zitronensaft
gerebelter Oregano
Salz
frisch gemahlener Pfeffer

Quark-Öl-Teig:

400 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
250 g Speisequark (Magerstufe)
75 ml Milch
125 ml Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
1 TL Salz

Pizzini-Belag:

etwa 4 Scheiben mittelalter Gouda
dünn geschnitten, (etwa 200 g)
etwa 16 Scheiben Salami (Ø etwa 8 cm)
gerebelter Oregano

Zum Verzieren:

Gewürznelken oder Schwarzkümmel



3 Quark-Öl-Teig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) erst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe kurz zu einem glatten Teig verarbeiten (Nicht zu lange kneten, der Teig klebt sonst!).

Den Teig leicht mit Mehl bestreuen, aus der Schüssel nehmen und zu einer Rolle formen. Diese in etwa 16 gleich große Portionen teilen und zu Kugeln formen. Jede Teigkugel flach drücken (Ø etwa 10 cm). Die Hälfte der Taler auf das Backblech legen, die andere Hälfte auf ein Backpapier legen.

4 Halloween Snack belegen:

Teigtaler mit 1-2 TL Tomatensoße bestreichen, dabei etwa 1/2 cm Rand frei lassen. Jeweils 1 Salamischeibe auflegen, mit Oregano bestreuen und backen.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 10 Min.

5 Blech aus dem Ofen nehmen. Käse-Gespenster auf die Salamischeiben legen und weiterbacken.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: 6 - 8 Min.

6 Halloween Snack verzieren:

Die restlichen Halloween Snacks genauso backen. Vor dem Servieren Gewürznelken oder Schwarzkümmel als Augen anlegen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Für eine vegetarische Variante die Salami einfach weglassen und die Gespenster-Pizzini z. B. mit gehacktem Basilikum bestreuen.
- Die fertigen Gespenster-Pizzini lassen sich prima einfrieren.
- [Hier](#) gibt es viele weitere Tipps & Tricks zum Quark-Öl-Teig.

