

Gruselig lecker: Das perfekte Halloween-Dessert



Ihr sucht noch nach einem gruseligen Highlight für eure Halloween-Party? Dann ist dieses Schoko-Kürbis-Dessert im Glas genau das Richtige. Mit süßen Marshmallow-Augen und einer verführerischen Kombination aus Schokolade und Kürbis wird es garantiert alle begeistern.

Zutaten für ca. 4 Portionen

- 100 g Zartbitterschokolade
- 100 g Butter
- 100 g Zucker
- 100 g gemahlene Mandeln
- 1/2 TL Backpulver
- 1/2 Pk. Vanillezucker
- 2 Eier
- 6 EL Mehl (gesiebt)
- 300 g Kürbis
- Etwas Zimt und Zucker nach Geschmack
- 8 Marshmallows zum Dekorieren



TIPP: Beim Sieben wird das Mehl durch ein feines Sieb gegeben, wodurch es aufgelockert und von eventuellen Klumpen befreit wird. Dies hat mehrere Vorteile:

- Gesiebttes Mehl lässt sich gleichmäßiger mit anderen Zutaten, wie Zucker oder Backpulver, vermischen.
- Gesiebttes Mehl ist leichter und luftiger, was dazu beiträgt, dass der Teig besser aufgeht und feiner wird.
- Falls das Mehl durch Lagerung Klumpen gebildet hat, werden diese beim Sieben aufgelöst.
- Bei empfindlichen Backwaren wie Biskuit oder feinem Gebäck sorgt gesiebttes Mehl für eine glattere, homogenere Textur.

Zubereitung Halloween-Dessert

1. Die Zartbitterschokolade grob hacken und zusammen mit der Butter im Wasserbad schmelzen.
2. In einer Schüssel Zucker, gemahlene Mandeln, Backpulver, Vanillezucker und Eier gut vermischen. Anschließend das Mehl hinzugeben. Dann den Großteil der geschmolzenen Schokoladen-Butter-Mischung in die Schüssel geben und alles gut verrühren. Ein Esslöffel der Schokoladen-Butter-Mischung für später beiseitestellen.
3. Den Ofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Eine Kuchenform (Ø 26 cm) einfetten und den Teig hineingeben. Den Kuchen ca. 40 Minuten backen. Nach dem Backen den Kuchen mit einer Gabel zerzupfen und komplett abkühlen lassen.
4. Zwischenzeitlich den Kürbis schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. In einem Topf mit Wasser kochen, bis er weich ist. Das Wasser abgießen und den Kürbis zu einem feinen Püree verarbeiten. Mit Zimt und Zucker abschmecken und ebenfalls abkühlen lassen.
5. In die Gläser zuerst eine Schicht Kürbispüree einfüllen, darauf eine Schicht Schokokuchen geben, dann wieder Kürbispüree. Die Gläser in den Kühlschrank stellen.
6. Kurz vor dem Servieren auf jeden Marshmallow einen kleinen Punkt von der beiseitegestellten Schokoladen-Butter-Mischung geben, um sie als „Augen“ zu dekorieren.



TIPP: Für dieses Halloween-Dessert eignet sich am besten der **Hokkaido-Kürbis**. Der Hokkaido hat mehrere Vorteile für die Zubereitung:

- Er hat ein leicht nussiges Aroma, das gut mit der Süße und den Gewürzen wie Zimt harmoniert.
- Die Schale des Hokkaido ist essbar und wird beim Kochen weich, was die Zubereitung einfacher und schneller macht.
- Er ergibt ein feines, cremiges Püree, das sich perfekt in das Dessert schichten lässt.
- Der Hokkaido hat eine leuchtend orange Farbe, die optisch gut zu dem Schokoladenkuchen passt und das Halloween-Dessert gruselig-lecker aussehen lässt.

Alternativ könnte man auch den Butternut-Kürbis verwenden, der einen milderen, süßeren Geschmack hat und ebenfalls eine cremige Konsistenz beim Pürieren entwickelt.