

Halloween opskrifter

Contributed by Amina Olander Lap
 Tuesday, 17 October 2006
 Last Updated Tuesday, 17 October 2006

- Marcipan figurer
- Småkagekranier
- Græskarsuppe 1
- Græskarsuppe 2

- Græskartærte med "krydret flødeskum"

Marcipan figurer Kranier Form kugler af ufarvet marcipan. Klem i den ene side, så kæben bliver formet. Tryk foran på kæben så området bliver fladt. Brug en kniv til at markere tænderne. Lav øjenhuler ved hjælp af strikkepind eller andet spidst, og lav næsehullerne ved hjælp af to fordybninger lavet med en kniv. Mærker øjenhullerne yderligere ved hjælp af små stykker chokolade, krymmelkugler, glasur eller lignende. Kranierne kan også pyntes med glasur efter mexicansk forbillede.

Græskar Ælt marcipanen sammen med rød og gul madfarve. Form den orgage marcipan til kugler. Brug en strikkepind eller spisepind til at lave to fordybninger i kuglen på hver sin side. Marker riller fra den ene fordybning til den anden med en rund pind, som trykkes ned i marcipanen. Ælt en lille smugle marcipan sammen med grøn frugtfarve. Brug den grønne marcipan til at lave små stilke, og fastgør stilkene i den ene af fordybningerne. Brug en kniv og en strikkepind, eller tryk små stykker chokolade eller krymmel ind i marcipanen, for at markere øjne næse og mund.

Andre ideer: Kister (eventuelt marcipan overtrukket med mørk chokolade), spøgelser, knogler.

Småkagekranier Selve kagedejen kan laves på mange forskellige måder. For eksempel kan kagerne laves ud af mørdej. Det vigtigste er at dejen egner sig til at blive formet i figurer, dvs. at den ikke må hæve voldsomt eller flyde ud under bagning, og at den kan rulles tyndt ud.

Dejen rulles ud og småkagerne formes ved hjælp af et glas, et sugerør og en kniv:1-2. Der stikkes en cirkel ud af dejen med glasset. Her efter bruges glasset til at fjerne to små stykker dej i hver side af cirklen.3. Sugerrøret bruges til at prikke to øjne ud plus de to næsebor. Glasset bruges til forsigtigt at markere overgangen mellem kranie og tænder. Bagsiden af en kniv bruges til forsigtigt at markere mellemrummene mellem tænderne.

Græskarsuppe 1 Forberedelse: 40 minutter Til fire personer

Ingredienser: 1 kg græskar 1 løg 2 røde peberfrugter 2 porrer 1 terning hønsebouillon 1 kop mælk 4 klumper smør salt og peber

Gør løg, peberfrugter og porrer i stand, og skær dem i små stykker. Smelt 2 klumper smør, og brun grøntsagerne ved svag varme. Bring 1 ½ liter vand i kog, og opløs bouillonterningen. Skær græskarret i små terninger, og hæld dem i suppen sammen med grøntsagerne. Lad suppen småkoge i 30 minutter, eller til græskarstykkerne er møre. Pisk kraftigt i suppen med en pisker. Tilsæt resten af smørret og mælken under piskningen. Drys med salt og peber. Kog suppen op inden den serveres.

Tip: Græskarsuppe kan serveres i et udhulet græskar. Vælg et græskar der står godt og ser pænt ud. Skær et låg af det, og fjern kærnerne og pulpen. Låget lægges på igen, og græskaret bages i en forvarmet ovn på 180 grader i 1-1½ time, eller til det er mørt. Græskarkødet skræbes ud, og bruges i suppen. Pas på, at skindet ikke beskadiges, eller bliver for tyndt. Græskarsuppe 2 Til fire personer Ingredienser: 1 stort græskar ca. 600 g 1 Løg 2 fed Hvidløg 2 store kartofler Smør el. Madolie Ca. 1 l Grønsagsbouillon 1 spsk. Revet frisk ingefær Saften af ½ Appelsin Salt og Peber 4 spsk. Creme Fraiche 2 tsk. Sød chili sauce Frisk koriander el. Persille Skær toppen af græskaret og skrab/skær kødet ud. Skær kødet i store terninger. Skræl og hak løg og hvidløg. Skræl og kartoflerne i tern. Svits alt sammen i en gryde med smør eller olie, uden det tager farve. Tilsæt halvdelen af boullionen og lad retten småkoge under låg til græskarkødet og kartoflerne er møre. Blend suppen og tilsæt resten af boullionen til den ønskede konsistens. Smages til med ingefær, appelsinsaft samt salt og peber. Lad suppen koge op. Lige før servering anrettes suppen i tallerkner, der tilsættes 1 spsk. Creme fraiche og chili saucen dryppes rundt om. Her efter pyntes med de friske krydderurter. Kan serveres med groft brød. Græskartærte med "krydret flødeskum"

Tærtbund:

200 g. mel
 100 g. smør
 1 æg
 60 g. sukker
 1/2 tsk. salt

Tærtedejen æltes godt sammen og stilles evt. i køleskabet et par timer. Dejen rulles ud og lægges i et tærtefad - helt op til kanterne.

Tærtedyld:

425 g. græskarkød
 1 1/2 dl. ahorn sirup
 1 1/2 dl. piskefløde
 3 æg
 2 spsk. smeltet smør

1 tsk. kanel
1/2 tsk. muskatnød
1/4 tsk. stødte nelliker
1/4 tsk. salt

Rør alle ingredienser godt sammen og spred ud dem over tærtedejen. Bag tærten ved 180 grader i ca. 1 time - eller til fyldet føles fast og dejen er gylden.

Krydret flødeskum:

2 dl. piskefløde
3 spsk. flormelis
1 tsk. kanel
1 tsk. vanilje

Pisk fløden og bland de resterende ingredienser i. Pynt tærten med flødeskum når den har stået til afkøling, eller server det i en skål ved siden af.