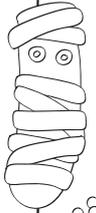




Kürbis

schnitzen





Schritt-für-Schritt

Anleitung zum Kürbis schnitzen

Zutaten

1 Kürbis – 1 spitzes Messer – 1 Löffel – 1 Stift



Anleitung

Den Kürbis öffnen!

Hierfür zeichnet ihr zunächst die Form des Deckels vor. Zackig oder rund. Schneidet diese dann mit dem Messer aus.

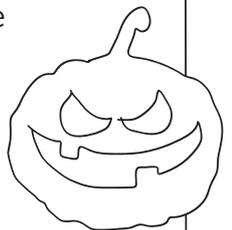
Den Kürbis aushöhlen!

Nun holt ihr zunächst das lose Fruchtfleisch und die Kerne aus dem Kürbis. Anschließend kratzt ihr das weiche Fruchtfleisch so gut wie möglich mit einem Löffel von innen aus dem Kürbis.



Das Gesicht zeichnen!

Soll euer Kürbis eher freundlich aussehen? Oder gruselig?



Den Kürbis schnitzen!

Nun schneidet ihr mit einem spitzen Messer entlang der Linien! Besonders gut klappt das mit einem speziellen Kürbis-Schnitzmesser, das wie eine lange dünne Säge aussieht

Den Kürbis haltbar machen!

Wenn ihr den Kürbis von innen mit Anti Schimmel Spray auf Chlorbasis einsprüht und die Schnittflächen der Augen etc. mit Öl/Vaseline oder Melkfett versiegelt, hält er deutlich länger!

Nun fehlte nur noch ein Teelicht und schon kann der Grusel-Spaß beginnen.

