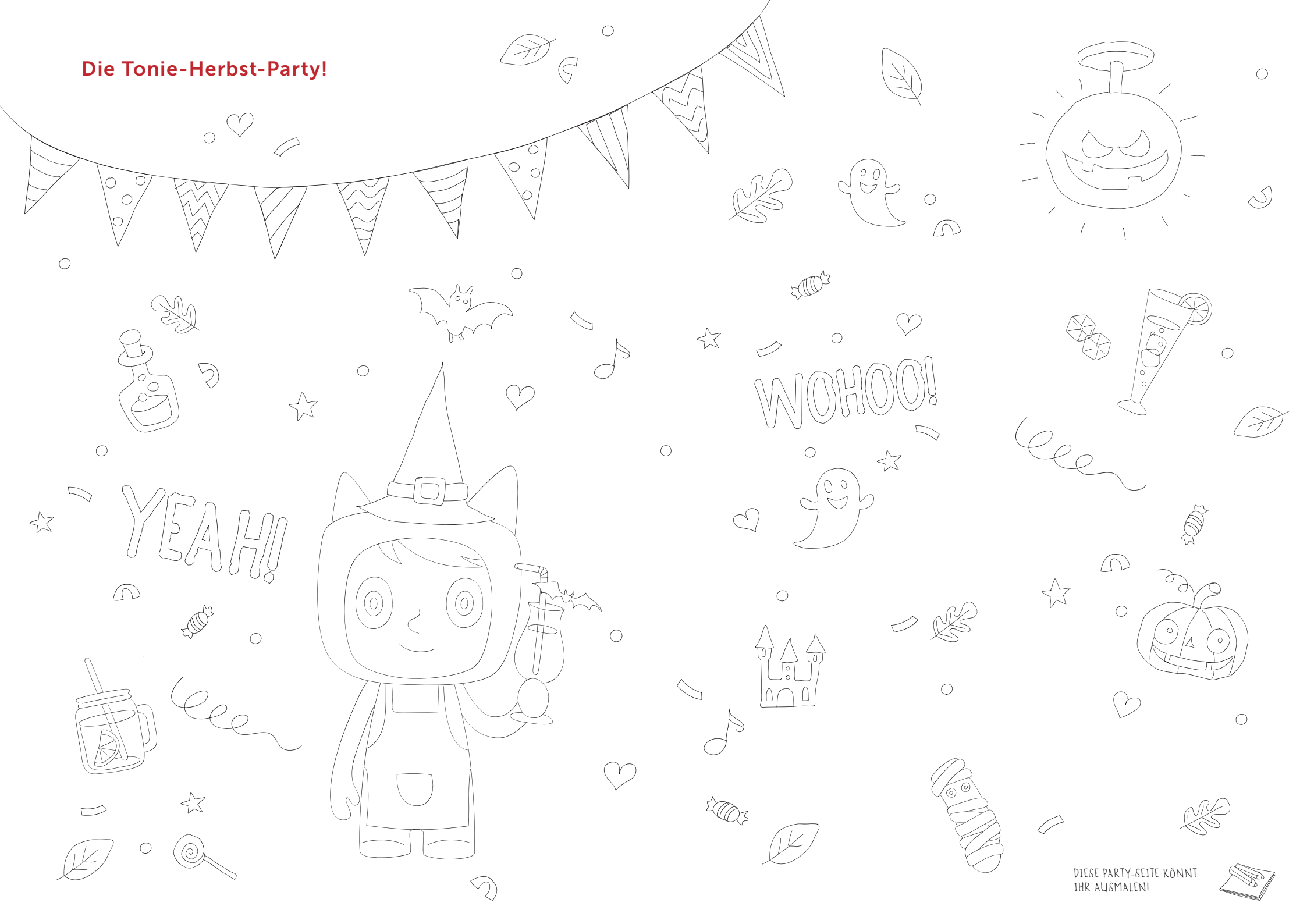


# Die Tonie-Herbst-Party!



DIESE PARTY-SEITE KÖNNT  
IHR AUSMALEN!



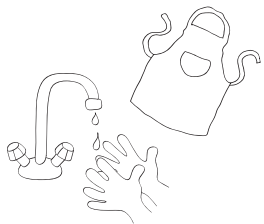
Die Tonie-Herbst-Party!

# Kürbis- Kekse

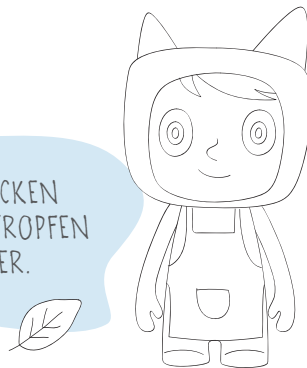


## 1. Mach dich bereit!

Ich habe meine Hände gewaschen.  
Ich trage meine Schürze.



DIE KEKSE SCHMECKEN  
AUCH MIT SCHOKOTROPFEN  
VERZIERT LECKER.



## 2. Zutaten:

170 g Kürbis  
halbieren, entkernen  
und fein raspeln  
140 g Butter  
200 g Rohrzucker  
1 Vanillestange, ausgekratzt  
1 Ei  
Kürbiskerne

**Alles zu einer glatten Masse verrühren.**

280 g Mehl  
1 TL Backpulver  
1 Prise Salz  
1 Prise Ingwer, gemahlen

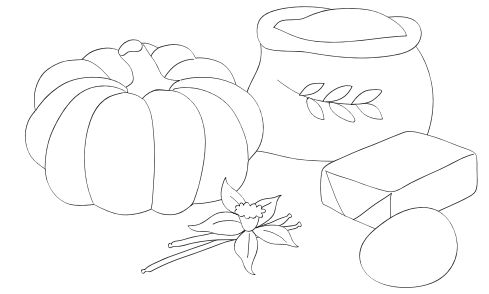
**Gut vermischen, dann beide Massen zusammenrühren.**

## 3. Anleitung:

Da der Teig recht klebrig wird,  
stellt ihn für ca. eine Stunde in  
den Kühlschrank. Dann lässt er  
sich prima verarbeiten.

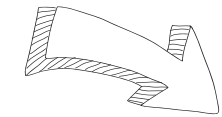
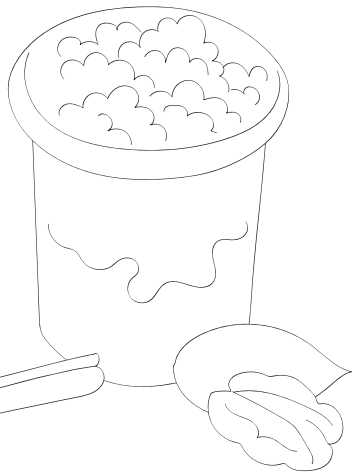
Kleine Kugeln formen und  
auf dem Blech flach drücken.  
Kürbiskerne als Dekoration  
gut in den Teig drücken.

Ca. 20 Minuten im vorgeheizten  
Backofen bei 200 Grad backen.



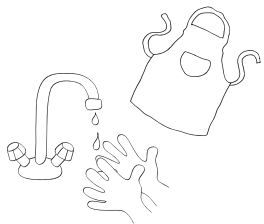
# Süßes

## Kürbisdessert

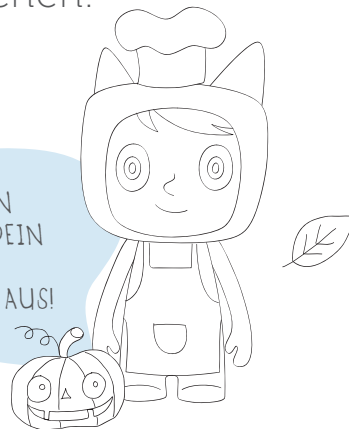


### 1. Mach dich bereit!

Ich habe meine Hände gewaschen.  
Ich trage meine Schürze.



IN WECKGLÄSERN  
GESCHICHTET SIEHT DEIN  
KÜRBISDESSERT  
BESONDERS HÜBSCH AUS!



### 2. Zutaten:

#### Kürbispüree

1 kleiner  
Hokkaido-Kürbis  
4 EL Orangensaft  
1 TL Zimt

#### Mandelquark

250 g Quark  
100 ml Mandelmilch  
1 EL Ahornsirup



#### Gehackte Nüsse

80 g Nüsse z. B.  
Pekannuss-Kerne  
1 TL Ahornsirup  
1 Prise Zimt

### 3. Anleitung:

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Den Kürbis halbieren und die Kerne entfernen. Mit der Schnittfläche nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und im Ofen 45 Minuten backen.

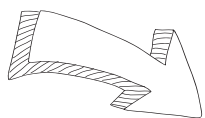
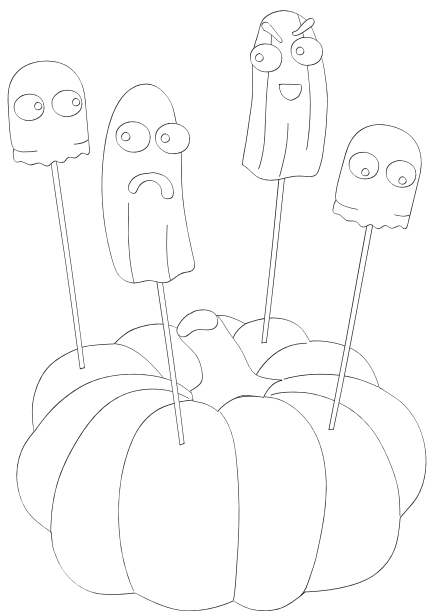
Nun den Kürbis etwas abkühlen lassen und anschließend grob zerkleinern. Dann mit dem Orangensaft und dem Zimt pürieren.

Den Quark mit der Milch und dem Ahornsirup glatt rühren. Die Nüsse klein hacken. Dann in einer kleinen Pfanne fettfrei rösten. Nun den Ahornsirup unterheben und die Nüsse mit Zimt bestreuen.

Das Kürbis-Dessert wie folgt in 4 Gläsern schichten: Quark, Kürbispüree, Nüsse.

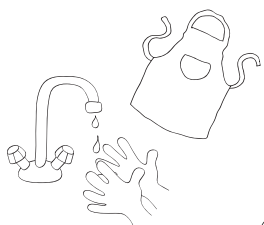
Die Tonia-Herbst-Party!

# Bananen-Geister

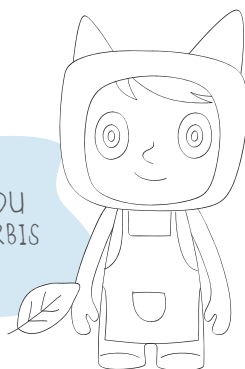


## 1. Mach dich bereit!

Ich habe meine Hände gewaschen.  
Ich trage meine Schürze.



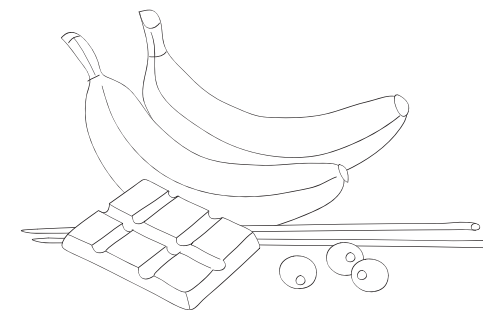
DEINE GEISTER KANNST DU  
DEKORATIV IN EINEN KURBIS  
GESPIEBT SERVIEREN.



## 2. Zutaten:

### Schaumkuss-Geister

Mini-Schaumküsse in  
weißer, brauner oder  
dunkler Schokolade  
Etwas geschmolzene  
Schokolade als Kleber  
Zuckeraugen  
lange Holzspieße



### Bananen-Geister

Bananen  
Etwas geschmolzene  
Schokolade als Kleber  
Zuckeraugen  
lange Holzspieße

## 3. Anleitung:

Für die Schaumkuss-Geister  
Schokolade in der Mikrowelle  
oder auf dem Herd schmelzen.

Schaumküsse vorsichtig durch  
den Boden auf Spieße stecken.

Zwei Tropfen Schokolade im  
oberen Drittel des Schaumkus-  
ses parallel positionieren,  
Zuckeraugen auflegen und  
kurz trocknen lassen.

Für die Bananen-Geister  
Kuvertüre in der Mikrowelle  
oder auf dem Herd im  
Wasserbad langsam schmelzen.

Bananen schälen und längs  
und quer halbieren. Bananen-  
viertel auf Holzspieße spießen  
und in die geschmolzene  
Kuvertüre tauchen.

Zuckeraugen auf die noch  
weiche Kuvertüre auflegen.