

EILMELDUNG / York – sechs Tote – FBI ermittelt wegen Terror + + + Verdächtiger in Gewahrsam: Kleinlaster n

[Politik](#) [Finanzen](#) [Wissen](#) [Gesundheit](#) [Kultur](#) [Panorama](#) [Sport](#) [Digital](#) [Reisen](#) [Auto](#) [Immobilien](#) [Video](#) [Mein Local](#)[Nachrichten](#) [Kultur](#) [Praxistipps](#) Halloween-Kürbis schnitzen - so geht's

## Gruselige Dekoration Kinderleicht zum Halloween-Kürbis: So funktioniert's

[Gefällt mir](#)[Teilen](#)[0](#)

Halloween-Kürbis schnitzen - so geht's

dpa/Felix Kästle

Mittwoch, 25.10.2017, 14:29

**Der Kürbis ist DIE Halloween-Deko schlechthin. Und dieses Jahr macht das Schnitzen noch mehr Spaß, denn hier kommen die besten Tipps und Tricks zum Kürbis-Aushöhlen - inklusive Rezept-Idee.**

[Halloween](#) - früher eine rein amerikanische Tradition - ist mittlerweile auch bei uns kaum mehr wegzudenken. Und was darf bei dem schaurig-gruseligen Fest auf keinen Fall fehlen? Richtig, der ausgehöhlte Kürbis. Hier dürfen sich Erwachsene und Kinder so richtig verkünsteln. Aber wer es schon einmal ausprobiert hat, weiß: So leicht ist das mit dem Kürbisschnitzen überhaupt nicht. Diese fünf Tipps helfen garantiert!

### 1. Der richtige Kürbis

Ja, schon beim Kürbiskauf kann man einiges falsch machen. Am besten wählt man ein möglichst großes und frisches Exemplar, das lässt sich besser bearbeiten. Auch wichtig: Auf einen flachen Boden achten, sonst steht der Kürbis später nicht fest.

### 2. Deckel - oben oder unten?

Im ersten Schritt wird der Deckel ausgeschnitten - was schwieriger ist, als es vielleicht klingt. Es hilft, wenn man das Messer leicht schräg ansetzt, dann kann der Deckel später nicht durch die Öffnung fallen. Einige Kürbis-Schnitzer schwören auch darauf, die Öffnung nach unten zu versetzen und ein Loch in den Boden zu schneiden.

### 3. Das perfekte Werkzeug

Bevor es ans Schnitzen von Grimassen und Gesichtern geht, muss der Kürbis ausgehöhlt werden. Die meisten entfernen das Fruchtfleisch mit einem normalen Löffel. Dabei geht es viel einfacher und schneller - mit einem Eisportionierer.

### 4. Leckere Resteverwertung

Der anstrengende Teil ist jetzt schon einmal geschafft. Doch einen wichtigen Punkt gibt es noch: Das Fruchtfleisch auf keinen Fall wegwerfen! Denn daraus lässt sich leckeres Kürbis-Chutney machen. Dazu zwei Äpfel entkernen und kleinschneiden und zusammen mit dem Fruchtfleisch, Ingwer, Zwiebeln ca. 200 ml Apfelessig und etwas Zucker in einem Topf köcheln lassen. Eventuell mit Wasser aufgießen und pürieren - fertig!

### 5. Der Kerzen-Kamin

Ist der Kürbis fertig geschnitzt, fehlt nur noch die Kerze im Inneren. Das Problem: setzt man [den Kürbis](#)-Deckel wieder auf, hat die Flamme keinen Platz nach oben. Der Profi-Trick für dieses Problem: Schneiden Sie genau über der Kerze ein kleines Loch - sozusagen einen Kamin - in den Deckel (zum Beispiel mit einem Entkerner).

### Extra-Tipp

Wer Halloween ein bisschen den Grusel nehmen und ein wenig Gemütlichkeit geben will, kann ein wenig Zimt in seinen ausgehöhlten Kürbis streuen. Sobald die Kerze an ist, duftet es dann lecker nach Pumpkin Pie!

### Im Video: Fisch richtig entgräten: Wir zeigen Ihnen, wie einfach es geht



Fisch richtig entgräten: Wir zeigen Ihnen, wie einfach es geht

ZDF Enterprises

[Für echte Profis oder die, die es werden wollen: Hier bei Amazon gibt es Kürbis-Schnitzsets zu bestellen](#)

red\_seo\_pxt/SpotOn

Apfelessig   Dazu   Deixis   Eisportionierer   Fruchtfleisch   Gemütlichkeit   Gleichheitszeichen   Ingwer   Kamin   Kerze   Pumpkin   Schneiden  
Schnitzen   Werkzeug   Zimt

### Mehr aus dem Web