



**westmark®**

Im Leben zuhause

**15:53 UHR**  
**IRGENDWO ZWISCHEN**  
**HALLOWEEN-KEKSEN**  
**UND KÜRBIS SCHNITZEN.**

**Und Westmark  
mittendrin.**

# SCHAURIG-SCHÖNE HALLOWEEN-KEKSE



Und mittendrin:



## ZUTATEN:

- 125 g weiche Butter
- 125 g Zucker
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 250 g Mehl
- 1 knapper TL Backpulver

## ZUBEREITUNG:

1. Butter, Zucker, Ei und Salz mit dem Schneebesen des Handmixers schaumig rühren. Mehl und Backpulver mischen und in die Buttermasse einrühren.
2. Den Teig anschließend kurz kneten, zu einem Kloß formen und ca. 1 Std., in Folie, im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Nach der Ruhezeit den Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen und mit Ausstechern die Motive ausstechen.
4. Die Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und bei 180°C Ober-/Unterhitze ca. 10 Min. backen, bis die Kekse die gewünschte Bräunung erreicht haben. Auskühlen lassen und danach die Plätzchen nach Belieben verzieren.

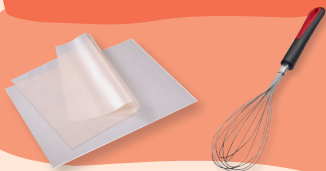
# KÜRBIS- BRÖTCHEN

## ZUTATEN:

- 300 g Hokkaidokürbis (püriert ca. 200 g)
- 500 g Mehl
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 50 g Zucker
- 1 TL Salz
- 100 g Butter
- 100 ml Milch
- 1 Ei
- Küchegarn



**Und mittendrin: die  
Produkte von Westmark.**



## ZUBEREITUNG:

- 1.** Kürbis in Stücke teilen und 20 Minuten bei 180°C weich backen, pürieren und abkühlen lassen.
- 2.** 475 g Mehl, Hefe, Zucker und Salz mischen. Die Butter schmelzen, 100 ml Milch hinzufügen und die warme Masse zum Mehl geben und verrühren. Ei und Kürbispüree dazugeben und alles zu einem Teig kneten. Abgedeckt für 1 Stunde gehen lassen.
- 3.** 25 g Mehl in den Teig einarbeiten, alles in 8 Stücke teilen und zu Kugeln formen.
- 4.** Das Garn in 8 ca. 50 cm lange Stücke schneiden. Die einzelnen Kugeln mittig auf das jeweilige Stück Garn legen und die Enden über die Kugel legen, bis sie sich überkreuzen. Die Kugel umdrehen und den Vorgang wiederholen, bis es 8 gleich große Flächen sind. Anschließend gut zuknoten.
- 5.** Die Kürbisbrötchen 15 Min. gehen lassen und bei 180°C für ca. 15 Min. backen. Dann das Garn abschneiden und Fertig!

# KOKOS-KÜRBIS-SUPPE

## ZUTATEN:

- 1 mittelgroßer Hokkaido-Kürbis
- 100 g Kokosmilch
- 4 g Kreuzkümmel
- 1 Zwiebel
- 2 g Curry Pulver
- 2 Zehen Knoblauch
- 10 g Olivenöl
- 2 Karotten
- 600 ml Gemüsebouillon
- etwas gehackte Petersilie
- etwas Kokosmilch

Und mittendrin: die Produkte von Westmark.



## ZUBEREITUNG:

1. Kürbis mit Hilfe eines Küchenbeils halbieren, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch herausholen. Anschließend in Würfel schneiden.
2. Karotten und Kartoffeln waschen, schälen und ebenfalls in Würfel schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch häuten und in grobe Stücke hacken.
3. Etwas Öl im Topf erhitzen und das Gemüse (ohne Kürbis) darin leicht anbraten. Dann das Kürbisfruchtfleisch dazugeben und für etwa 1-2 Minuten dünsten. Mit der Gemüsebouillon ablöschen und Kokosmilch, Currypulver und Kreuzkümmel hinzufügen.
4. Die Suppe für etwa 20 Minuten garen lassen und anschließend mit einem Stabmixer fein pürieren. Mit einem Klecks Kokosmilch und gehackter Petersilie servieren.

# KÄSESPÄTZLE MIT KÜRBIS

## ZUTATEN:

- 300 g Dinkelmehl
- 3 Eier
- Prise Salz
- Prise Muskatnuss
- 50 ml Mineralwasser
- 200 g harten Käse
- 2 Zwiebeln
- 200 g Kürbis, gewürfelt
- 1 EL Rapsöl
- 1 EL Butter
- Pfeffer
- etwas frischen Rosmarin

## ZUBEREITUNG:

1. Mehl, Eier, Salz, Mineralwasser und Muskat mischen und verrühren. Für 10 Minuten ruhen lassen.
2. Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelringe mit den Kürbiswürfeln, Salz, Pfeffer und Rosmarin bei mittlerer Hitze 10-12 Minuten goldbraun braten.
3. In einem großen Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. In der Zwischenzeit den Käse reiben.
4. Spätzleteig portionsweise durch eine Spätzlepresse ins kochende Wasser drücken, aufkochen lassen und einige Male umrühren. Dann mit einem Schaumlöffel abschöpfen, abtropfen lassen und in eine Tarteform geben.
5. Das Gemüse dazugeben, mit Käse bestreuen und vermengen. Im vorgeheizten Backofen bei 160 °C für ca 5-10 Minuten backen und mit frischem Rosmarin garniert servieren.

**Und mittendrin: die Produkte von Westmark.**



# TOTENKOPF-LIMONADE

MIT ROSMARIN UND ZITRONE

## ZUTATEN FÜR 3 GLÄSER:

- Saft aus 2 Bio-Zitronen
- 1 Bio-Zitrone zur Dekoration
- 100 ml stilles Wasser
- 80 g Zucker
- 4 Rosmarin-Zweige (3 zur Dekoration)



## ZUBEREITUNG:

1. Zitronensaft, Wasser und Zucker bei mittlerer Hitze aufkochen, bis sich der Zucker komplett auflöst. Einen Rosmarinzweig dazugeben und kurz mitköcheln lassen.
2. Topf vom Herd nehmen und alles für circa 2,5 Stunden ziehen lassen.
3. Den erkalteten Sirup durch ein feines Sieb in eine Messkanne gießen und im Anschluss - im Verhältnis 1:8 oder nach Geschmack - in 3 Longdrink-Gläser geben.
4. Mit eiskaltem Mineralwasser und einem Totenkopf-Eiswürfel auffüllen und garniert mit jeweils einer Zitronenscheibe und einem Rosmarinzweig servieren.

Und mittendrin:



# KÜRBIS SCHNITZEN

## SO GEHT'S:

1. Den Kürbisdeckel mit dem Sägemesser formschön ausschneiden und von den Kernen befreien.
2. Mit dem Aushöhlöffel den Kürbis-Körper leeren, sodass später eine Kerze darin Platz findet.
3. Der Stech-Spieß hilft beim Vorskizzieren und Durchstechen der Schnitzvorlage durch die Kürbis-Wand. Mithilfe des Hohlbeitels lässt sich das gewünschte Gesicht im Anschluss einfach schnitzen.

## Und mittendrin:



# westmark®

Im Leben zuhause

Händler Adressfeld



**SCAN ME**

Westmark GmbH  
Bielefelder Straße 125  
57368 Lennestadt-Elspe | Germany  
Telefon +49 2721 92 58 0 | Fax +49 2721 92 58 49  
info@westmark.de | [www.westmark.de](http://www.westmark.de)

Für Druckfehler und Irrtümer ist jede Haftung ausgeschlossen.

kata0662