

## Ungewöhnliche Rezepte zu Halloween: Süße Kürbis-Pfannenküchlein mit Zwetschgenmusfüllung



### Kürbis und Halloween...

Wir haben heute ein etwas ungewöhnliches Rezept zu Halloween. Knallgelber Kürbis wird zu süßen Küchlein in der Pfanne ausgebraten. Die Idee zu diesem Rezept habe ich bei einem Kochkurs für chinesische Küche kennengelernt. Allerdings wurde der Kürbisteig mit Reismehl gebunden und die Küchlein mit roter Bohnenpaste gefüllt.

In meiner Version habe ich statt Reismehl lieber Kartoffelstärke genommen. Die Küchlein wurden anschließend mit kräftigem Zwetschgenmus gefüllt. Eine herrliche Kombination, nicht nur zu Halloween.

[\[gallery link="file" order="DESC" columns="2"\]](#)

Hier die Rezeptur für "**Süße Kürbis-Pfannenküchlein mit Zwetschgenmusfüllung**":

## Zutaten

**Für ca. 16-18 Stück:**

- 600 g Würfel vom geschälten Butternutkürbis
- 230 g Kartoffelstärke
- 25 g Puderzucker
- Eine Prise Salz
- 150 g Zwetschgenmus für die Füllung
- Butterschmalz zum Anbraten
- Wer möchte: Schwarze Sesamsamen
- Zum Servieren: Puderzucker oder etwas Honig

## Zubereitung

**Vorbereitung:** Butternutkürbis schälen und entkernen. Dann den Kürbis in ca. 2 cm Würfel schneiden. Für unser Rezept benötigen wir 600 g Kürbiswürfel.

Die Kürbiswürfel am besten im Dämpfer oder in einem Topf mit Dämpfeinsatz 15 Minuten garen bis diese weich sind.

Tipp: Wer keinen Dämpfer hat, kann die Kürbiswürfel auch mit 250 ml Wasser in einem Topf mit Deckel 15 Minuten dünsten.

Danach die Flüssigkeit abgießen und die Kürbisstücke in eine Schüssel geben und 20 Minuten ausdampfen lassen.

Die Kürbiswürfel mit einem Pürierstab fein mixen. Anschließend 25 g Puderzucker, eine Prise Salz und 230 g Kartoffelstärke hinzugeben und alles schnell zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig in ca. 50 g Portionen teilen und jede Portion mit etwas Mehl erst in der Hand flach drücken. In die Mitte einen knappen TL Zwetschgenmus geben. Den Teig darüber schlagen und zu einem runden Knödel formen. Die Knödelchen leicht flach drücken und in etwas schwarzem Sesam wälzen.

In Butterschmalz bei mittlerer Hitze ca. 4-5 Minuten pro Seite braten. Mit Puderzucker bestreuen oder mit Honig beträufeln. Heiß oder kalt servieren.

