



**BACKEN**  
MIT GLOBUS

und *Sally*

**Gruselige  
Halloween-Snacks**

**globus**

# Zutaten

## Mürbeteig

- 250 g kalte Butter
- 500 g Mehl
- 2 TL Salz
- 2 Eier
- 1 EL getrockneter Basilikum
- 40 g Parmesan
- 4 EL kaltes Wasser

## Tomatendip

- 1 Schalotte
- 2 EL Olivenöl
- 1 Prise Zucker
- 50 g Tomatenmark
- 150 ml Wasser
- 2–3 Spritzer Tabasco
- ½ TL Salz
- ¼ TL Pfeffer
- ½ TL getrockneter Oregano

## Thunfischcreme

- 1 Dose Saupiquet
- Thunfisch-Filets in Olivenöl mit italienischem Chili
- 175 g Frischkäse
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 1 Spritzer Zitronensaft

 1 Std.  1 Std.  10 Min.  4 Portionen

Ob man Halloween feiert oder nicht, bleibt einem selbst überlassen. Diese Snacks schmecken auch ohne Halloweenfeier richtig gut. Die Kekse bestehen aus einem herzhaften Mürbeteig, der mit Kräutern und Parmesan verfeinert wird. Dazu gibt's einen Tomatendip und eine würzige Thunfischcreme.

### 1 Mürbeteig

Die kalte Butter mit Mehl, Salz, den Eiern, Basilikum, dem geriebenem Parmesan verkneten und bei Bedarf noch etwas eiskaltes Wasser hinzufügen. Den Teig flach drücken und abgedeckt für mindestens 1 Stunde kühlen.

Den Teig anschließend kurz durchkneten, auf einer bemehlten Arbeitsfläche auf etwa 5 mm Stärke ausrollen und Totenköpfe, Kürbisse oder andere Formen ausstechen. Die Kekse auf eine Backfolie legen und im Ofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze für etwa 8–10 Minuten backen.

### 2 Tomatendip

Die Schalotte schälen und in feine Würfel scheiden. Das Olivenöl bei mittelhoher Hitze erhitzen und die Zwiebelwürfel darin für etwa 3–5 Minuten anbraten. Den Zucker und das Tomatenmark hinzufügen und 1 Minute einrühren. Das Tomatenmark mit dem Wasser ablöschen, die Soße mit Tabasco, Salz, Pfeffer und Oregano würzen und etwa 10 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen. Anschließend abkühlen lassen.

### 3 Thunfischcreme

Den Thunfisch inklusive Öl gemeinsam mit dem Frischkäse, Salz, Pfeffer und Zitronensaft pürieren.

Die Kekse mit dem kalten Tomatendip und der Thunfischcreme servieren.



**Rezepte auch online!**

Alle Videos und Rezepte mit vielen praktischen Tipps und Tricks zur Zubereitung finden Sie online unter:

[www.backen-mit-globus.de](http://www.backen-mit-globus.de)

