



Halloween-græskarkager



6-7 græskar

INGREDIENSER:

2 x 375 g færdig udrullet mørdej
1 spsk. almindeligt mel
150 g blåbær
2 tsk. majsmelet
120 g græskarpuré på dåse
2 store æg
4 spsk. Lys farin
½ tsk. kanel
½ tsk. stødt ingefær
Knivspids allehånde
1 tsk. vaniljesukker
Knivspids salt
2 spsk. Rørsukker

TILBEREDNING:

Forvarm ovnen med CircoTherm® 200 °C, og forbered to bageplader med bagepapir.
Strø mel på den ene mørdejrulle og placer den anden rulle ovenpå. (Melet forhindrer mørdejen i at klistre sammen).

Skær 6-10 "græskar" ud af dejen. Runde ringe med en lille stilk i toppen. Hvis du har masser af mørdej tilovers, kan du rulle den ud og bruge den igen. Du skal bare huske, at der skal være til to lag mørdej, når du skærer. Du kan også bruge en græskarformet mørdejskabelon.

Adskil de to lag mørdej, og placer det nederste lag på bagepladerne. Hold styr på, hvilke udkæringer der passer sammen, så top og bund kommer til at passe sammen (ikke nødvendigt, hvis du har brugt en mørdejskabelon, da vil formen være ens). Skær små ansigter i mørdejsgræskarrene. Skær små trekantede ud til øjnene, og et takket smil til munden. Et halvmåneformet smil med en enkelt tand ser også godt ud. Tips: Det er lettere at arbejde med mørdejen, hvis den er kold.

Kom blåbærrene i en lille gryde. Mas dem lidt, og opvarm dem ved middelhøj varme i 4-5 minutter under omrøring, mens du moser dem jævnlige, indtil saften fra blåbærrene er ude. Bland majsmelet med lidt koldt vand, og rør det derefter i blåbærblandingen for at gøre saucen tykkere. Lad den køle af i et par minutter, mens du laver græskarfyldet.

I en skål blandes græskarpuréen, et af æggene, lys farin, kanel, ingefær, allehånde, vanilje og salt. Brug en ske til at komme græskarblandingen i midten af "græskarrene" der er placeret på bagepladen, og fordel den, så der er 1 cm til kanten. Pisk det sidste æg, og pensl kanten på 1 cm med det piskede æg.

Kom en skefuld blåbærblanding oven på græskarpuréen, og kom derefter mørdejen oven på. Brug en gaffel til at kreppe hele vejen rundt på kanterne. Pensl toppene med sammenpisket æg, og drys rørsukkeret på. Kom dem i ovnen i 15 minutter, indtil mørdejen er gylden, og blåbærsaucen lækker lidt fra øjnene og munden (så den ser ekstra uhyggelig ud!).