

DIE JUGENDSEITE

GRUSELIG GUTES HALLOWEEN – WOHER KOMMT'S?

HINTERGRÜNDE ZUM SCHAURIG-SCHÖNSTEN FEST DES JAHRES UND WAS JACK O. DAMIT ZU TUN HAT

Vor knapp 5000 Jahren entstand das Halloweenfest, zunächst als „Samhain“. 1830 brachten die Iren es dann nach Amerika.

VON NATASCHA SAID

Halloween ist ein altes Fest der Kelten. Sie lebten vor vielen Jahrhunderten in vielen Teilen Europas, wie zum Beispiel in Irland oder Schottland. In ihrer Zeit hieß das Fest aber „Samhain“, das etwa soviel wie „Ende des Sommers“ heißt. Es wurde immer am elften Vollmond des Jahres gefeiert. Mit diesem Fest verabschiedeten sich die Kelten vom Sommer. Dann begann für sie der Winter. Sie unterschieden damals nur zwischen Sommer und Winter und somit war das Jahr dann auch zu Ende.

Im 19. Jahrhundert wanderten viele Iren in die USA aus und nahmen ihre Bräuche mit, also auch ihr „Samhain“. Mittlerweile gehört dieses Fest, unter dem Namen „Hallo-

Auch die Jugendredaktion hat sich im Schnitzen von Kürbissen versucht: das Ergebnis kann sich durchaus sehen lassen.

BILD: SUSANNE ULLRICH

ween“, in Amerika zu einem der größten Volksfeste mit Thanksgiving und Weihnachten.

Die Kelten dachten, dass der Sommer die Zeit des Lebens sei und der Winter demnach die Zeit des Todes. In der „Samhain“-Nacht trafen dann diese zwei Welten auf einander und nach keltischer Auffassung öffnete sich dann das Tor zum Tod. Sie bekamen mit den Jahren immer mehr Angst davor, zu sterben und verkleideten sich so gruselig wie nur möglich. Durch das Verkleiden glaubten sie, der Tod könne nicht erkennen, dass sie noch lebten und würde sie dann nicht mitnehmen. Auch stellten sie kleine Gaben vor ihre Haustüren, damit die bösen Geister be-

sänftigt waren und nicht in die Häuser eindringen.

Vor knapp 5000 Jahren entstand das Halloweenfest. 1830 brachten die Iren es dann nach Amerika. In Deutschland etabliert sich das Fest erst seit den achtziger Jahren.

Am 1. November feiern die Katholiken das Fest „Allerheiligen“. Im Englischen wird das Fest „All Hallows“ genannt. Der Abend des 31. Oktobers heißt demnach „All Hallows Evening“ – also „Allerheiligen Abend“. Die Abkürzung dafür heißt „Halloween“.

Einer der wohl bekanntesten Halloween-Bräuche ist, eine ausgehöhlte Kürbis-Laterne vor die Tür zu stellen. Die Jack-O.-Laterne. Aber wa-

rum das denn nun schon wieder?

Die Legende besagt, dass der Schurke Jack O. am Allerheiligen Abend vom Teufel geholt werden sollte. Jack jedoch überlistete den Teufel und sperrte ihn mit einem Kreuz ein. Der Teufel musste Jack versprechen, ihn erst in zehn Jahren zu holen, wenn Jack ihn wieder frei lies. Die zehn Jahre vergingen und der Teufel kam am selben Abend wieder um sich Jack endlich zu holen. Jack bat den Teufel um ein letztes Mahl, einen Apfel. Der Teufel kletterte für Jack auf einen Apfelbaum, während Jack die Gelegenheit beim Schopfe packte und ein Kreuz in die Rinde ritzte. Der Teufel flehte ihn an, ihn wieder frei zu lassen. Aber Jack lies ihn

nur unter der Bedingung gehen, wenn der Teufel ihn nie zu sich in die Hölle ließ.

So lebte Jack sein Leben weiter. Als der dann starb, freute er sich schon auf das Paradies im Himmel. An den heiligen Toren aber wurde er nicht durchgelassen, da er selbst viele Gräueltaten begangen hatte und wurde in die Hölle geschickt.

Aber auch dort wurde er nicht rein gelassen, da der Teufel an seinem Wort festhielt. Aus Mitleid gab der Teufel Jack eine glühende Kohle aus dem Höllenfeuer, die Jack in einer hohlen Rübe aufbewahrte. Seitdem irrt Jack O. durch die Zwischenwelt von Himmel und Hölle und erscheint jedes Jahr am Allerheiligen Abend. Jedes Jahr wird versucht, die Kürbisfratze so gruselig wie nur möglich zu gestalten. Damit soll erzielt werden, dass böse Geister es mit der Angst zu tun bekommen und nicht in die Häuser eindringen.

Auch die Jugendredaktion hat sich in der Kunst des Kürbisschnittens versucht (siehe auch Artikel auf der zweiten Jugendseite) und zwei schaurig-schöne Jack-O.-Laternen gestaltet.



NOTIERT

„AUTOBAHN ZUR HÖLLE“

Sie bezeichnen sich selber als Söhne Chemnitz' und haben eine ganz neue Art des Musikgenres entwickelt – gemeint sind Kraftklub. Ihre Musik ist eine Mischung aus IndieRock und DeutschRap und begeistert schon jetzt viele. Die fünf Jungs sind momentan unterwegs auf ihrer „Autobahn zur Hölle“-Tour und machen am kommenden Donnerstag, 3. November, halt auf dem Event- und Gastroschiff „MS Treue“ in Bremen. Konzertbeginn ist um 21 Uhr, Einlass 20 Uhr.

→ @ www.treue-bremen.de

HALLOWEEN FEIERN

Heute Abend steigt in der Diskothek „Twister“ in Sande die „Halloween-Mega-Abi-Party“. Das Besondere: Es wird eine Original-Geisterbahn aufgebaut. Morgen, Sonnabend, können dann auch alle Kinder und Teenager eine Halloween-Party im „Twister“ feiern. Von 18 bis 21 Uhr kann hier zu den Beats von Central Seven aka Eddy Hard abgefeiert werden. Ab 22 Uhr geht es dann mit einer Halloween-Party für die „großen Partymäuse“ weiter. Auch hier steht die mobile Geisterbahn wieder allen bereit, die sich einmal so richtig gruseln wollen.

→ @ www.twister-dance.de

DIE HALLOWEEN-KURZGESCHICHTE: „UNVERHOFFT KOMMT OFT!“

ANNA TRIFFT AUF EINER PARTY EINEN GEHEIMNISVOLLEN VAMPIR / DOCH WER STECKT HINTER DIESER MASKE?

VON KIRA FISCHER

Eine Halloween-Feier am Sonnabend?“, wiederholte ich und drückte das Telefon fester an mein Ohr. „Ja, Herr Dorn hat es heute in der Schule verkündet. Er fragt übrigens, wie das Bewerbungsgespräch gelaufen ist, weshalb du ja heute gefehlt hast. Und ich möchte es auch wissen, Hanna. Los, erzähl mal“, schrillte die Stimme meiner Freundin Laura durch den Hörer. „Es war nicht so gut. Ich fühlte mich dort zwar wohl, jedoch lief der Test nicht wie am Schnürchen. Aber nun zur Halloween-Feier. Sollen wir uns verkleiden?“, fragte ich nervös. Endlich gab es mal wieder einen Grund zum Feiern und Tanzen.

„Natürlich. Ich gehe als Hexe“, Laura ließ ein schauriges Lachen von sich hören und ich musste kichern: „Das kannst du echt gut, du Hexe. Ich denke, ich werde als Fledermaus hingehen beziehungsweise -fliegen.“ „Oh, cool. Dann bin ich ja mal gespannt“, sagte Laura lachend. „Übrigens war heute wieder Ärger in der Klasse. Unser ach so beliebter Klassenclown Tobias und sein Freund Jonas haben sich mal wieder über Maximilian lustig gemacht. Sie haben den armen Kerl geärgert, ihm seine Tasche abgenommen und den ganzen Inhalt im Schulflur verteilt. Gemein, oder?“ „Das ist echt fies!

Dabei ist Maximilian schon schüchtern genug. Der hat sicherlich schon ein richtiges Trauma wegen Jonas und Tobias.“, ich seufzte und hörte, wie Lauras Mutter im Hintergrund etwas rief. „Ich muss aufliegen.“ „Klar, bis dann.“, ich legte auf und der Tag der Party kam schneller, als ich dachte – Zum Glück, denn meine Vorfreude war kaum zu bändigen.

Die ganze Sporthalle war umdekoriert worden. Überall hingen gruselige Spinnen aus Gummi und Pappe, Kürbisse und Totenköpfe. Ein riesiger Tisch mit verschiedenem Essen stand am Ende der Halle. Es gab neben lauter Musik Erdbeerbowle mit Weingummi und eine Menge Spaß, denn alle aus der Klasse schienen sich richtig gut zu verstehen. Tobias und Jonas, die als Zombies verkleidet waren, tanzten mit den komischsten Bewegungen, die ich je gesehen hatte. Erst als Laura auftauchte, ging es mir sichtlich wohler. „Klasse Kostüm“, sagte sie und zupfte an meinen schwarzen Plüschohren herum, die an einem Haarreifen befestigt worden waren. „Du bist aber auch eine echt hübsche Hexe“, grinste ich sie an. Und dann starrte Laura an meiner Schulter vorbei, mit offenem Mund zeigte sie auf jemanden hinter mir und ich wandte mich langsam um.

„Wer ist das? Wieso trägt

der eine Maske?“, fragte Laura mich leise und wir betrachteten den jungen Mann, der sich als Vampir verkleidet hatte. Weiße Schminke bedeckte sein Gesicht, seine Haare waren wild in alle Richtungen gestylt worden und er trug eine schwarze Maske, die ihm bis kurz unter die Nase ging und seinen Mund frei stehen ließ. „Das Kostüm ist der Wahnsinn. Aber wer ist das?“, wollte ich wissen und Laura zuckte mit den Achseln. „Sieht aber gut aus, als wäre er ein echter Graf Dracula“, kicherte Laura und sie zog mich mit sich, „Komm wir holen uns Grusel-Bowle.“

Der Abend verlief herrlich und im Schein der bunten Lichter bewegten wir uns gelassen auf der großen Tanzfläche, bis Laura plötzlich laut sagte: „Er kommt hier herüber!“ Ich wandte mich um und der Vampir reichte mir doch tatsächlich die Hand. „Hanna, darf ich bitten?“, fragte er und ich konnte anhand seiner tiefen Stimme nicht erkennen, wer er war. Laura quietschte hinter mir freudig und ich legte meine in seine Hand.

Er tanzte wunderbar und während alle anderen wild um uns herumzappelten und wie elektrisierte Fische durch die Menge glitten, wirkten wir vollkommen elegant. Ich konnte ab und an Laura sehen, wie sie mir begeistert zusah und ein Dauergrinsen aufgesetzt hatte.

„Du hast ein echt gutes Kostüm. Ich kann nicht einmal erkennen, wer du bist.“, kämpfte ich gegen die Musik an, als plötzlich etwas langsames gespielt wurde und einige die Tanzfläche räumten. „Vielen Dank, das Kompliment kann ich nur zurückgeben.“, sagte der Vampir und mit einem Mal bemerkte ich, dass er verschiedene Arten von Standardtänzen beherrschte und ließ mich von ihm quer über die Tanzfläche führen. Dabei starrte ich ihn direkt an, wollte die dunklen Augen erforschen und vielleicht so erkennen können, wer er war. Vielleicht besuchte er nicht einmal unsere Klasse und war nur zu Besuch hier.

Das Seltsamste daran war, dass mein Magen vollkommen verrückt spielte und ich doch tatsächlich nervös wurde, wenn er lächelte. „Verrätst du mir, wer du bist?“, fragte ich laut und er grinste mich spitzbübisch an, während er sich näher zu mir herunterbeugte. „Vielleicht ...“, hörte ich seine Stimme neben meinem Ohr und meine Knie fingen an zu zittern.

Wie konnte ich mich jemandem so nahe fühlen, wenn ich nicht einmal wusste, wer er war? Wir tanzten weiter, bis ich Durst bekam und er mir abseits der Tanzfläche ein Glas Bowle holte. Laura winkte mir begeistert von der anderen Seite aus zu und schien ebenfalls nervös zu

sein. „Alles gut?“, fragte mein Vampir und reichte mir ein Glas. „Danke, alles bestens.“ Ich lächelte ihn nervös an und nippte an der köstlichen Bowle. Immer wieder starrte ich den geheimnisvollen Typen an.

„Wie lief eigentlich dein Bewerbungsgespräch?“, fragte er dann grinsend und trank ebenfalls einen Schluck Bowle. Ich war erschrocken. Woher wusste er davon? Er musste also tatsächlich jemand aus meiner Klasse sein und ich ging die Jungen durch, die mir einfielen, bevor ich antwortete: „Nicht sehr gut. Ich versuche es woanders noch einmal, obwohl es mir dort sehr gut gefallen hat.“ „Hm, das tut mir leid. Vielleicht kann ich dich ja irgendwie trösten?“, fragte er und stellte sein Glas ab. Ich sah ihn lächelnd an: „Ach, ist schon okay. Es gibt noch mehrere Vorstellungsgespräche in meinem Leben.“ Doch anstatt noch irgendetwas zu sagen, beugte er sich zu mir herunter, legte die Hand an meine Wangen und seine warmen Lippen drückten sich auf meine.

Meine Knie wurden weich, mein Magen rebellierte und ich schmeckte die Bowle, roch Aftershave, fühlte mehrere Gefühle, die übereinander purzelten und konnte mich noch gerade so auf den Beinen halten, als er sich lächelnd von mir löste. „Entschuldige, das musste sein“,

sagte er sanft und ich war vollkommen weggetreten und starrte ihn einfach nur an. „Du wirst schon noch herausfinden, wer ich bin, Hanna. Ich muss nun gehen, es war schön mit dir.“

Und ohne, dass ich es verhindern konnte, hielt ich eine rote Rose in den Händen und der Vampir war verschwunden. Stattdessen stand Laura vor mir und quietschte: „Wie süß! Ich habe alles gesehen und nun rate mal, wer das war! Da kommst du nie drauf! Hätte ich gewusst, wie absolut toll er ist, hätte ich mich eher an ihn rangeschmissen, hihi.“ „Was?“ „Oh, Hanna, Jonas hat es mir gerade gesagt. Der Vampir ist ...“, Laura hielt mich an den Schultern fest. „Es ist Maximilian. Maximilian! Anscheinend hat ihm dieses Kostüm eine ordentliche Tüte Mut gegeben.“ „Maximilian?“, ich war überrascht und starrte zum Ausgang. Maximilian. Wer hätte das gedacht? „Er ist wundervoll“, seufzte ich verträumt und Laura grinste mich an: „Du hast vielleicht ein Glück! Und dann noch ein Vampir, hihi. Zum Glück hat er dich nicht gebissen.“ „Laura? Ich glaube, ich habe mich gerade auf eine wirklich seltsame Art und Weise in ihn verliebt“, murmelte ich mit pochendem Herzen und Laura strahlte wie ein Honigkuchenpferd: „Ich freue mich schon auf Montag! Ach übrigens: Happy Halloween!“

DIE JUGENDSEITE

AUSHÖHLEN, GESICHT REINSCHNITZEN – UND KERZE REIN

DIE JUGENDREDAKTION HAT AUS ZWEI FÜNF-KILO-KÜRBISSEN BLITZSCHNELL GRUSELIG-SCHÖNE DEKO GESCHNITZT

Je größer der Kürbis, desto besser kann man ihn verarbeiten. Dazu braucht es nicht viel – nur etwas Kreativität.

VON NADJA THIELE

Der Herbst zieht wieder ein, und am 31. Oktober ist es wieder soweit: Halloween steht schon bald vor der Tür, da möchte man auch wieder traditionell dekorieren, was bietet sich da besser an, als einen Kürbis zu schnitzen?

Als erstes brauchst du einen Kürbis. Je größer, desto besser. Dazu eignen sich am besten große Speisekürbisse, die man in jeden Supermarkt kaufen kann. Mit dem übrig gebliebenen Fruchtfleisch kann man später leckere Kürbisuppe kochen oder Kürbisbrot backen.

Bevor du loslegst, lege dir deinen Arbeitsplatz mit Zeitungspapier aus, denn soviel sei verraten: es wird eine sehr klebrige Angelegenheit. Außerdem benötigst du noch ein großes und ein kleines Messer, einen Esslöffel, einen Stift zum Vorzeichnen des Gesichtes (es sei denn, du bist ganz mutig), eine Schüssel für das



Auch die Jugendredaktion hat sich im Kürbisschnitzen probiert. Mit der richtigen Vorbereitung, einem scharfen Messer und einem großen Löffel kann eigentlich kaum noch etwas schief gehen. Sobald der Deckel oben abgeschnitten ist, einfach beherzt hineingreifen und aushöhlen

BILD: ER SUSANNE ULLRICH

Fruchtfleisch und eine für die Kerne.

Zuerst schneidest du den Deckel ab, entweder in einem Zickzackmuster oder einfach rund. Aber Achtung: das Loch sollte groß genug sein, damit deine Hände hineinpassen.

Nimm nun den Deckel ab und höhle den Kürbis mit Hilfe deiner Hände oder mit dem Esslöffel aus. Pass auf, dass du nicht zu viel Fruchtfleisch mit rausnimmst, denn ist die Kürbiswand zu dünn, wird der Kürbis schnell instabil.



Wenn du aber zu viel Fruchtfleisch im Kürbis lässt, könnte es sein dass, der Kerzenschein nur ganz schwach zu sehen ist – hierbei ist also Fingerspitzengefühl gefragt.

Zeichne das Gesicht mit einem Stift auf den Kürbis,

dann ist es leichter, es auszuschnitzen. Ist das erledigt, kannst du das Gesicht des Kürbisses einschnitzen – wie das aussieht, ist ganz deiner Fantasie überlassen. Sollte dir einfach nichts einfallen, such doch einfach nach Vorlagen

im Internet.

Ist das geschafft, bist du auch schon fast fertig. Jetzt noch eine Kerze reinstellen und den Deckel wieder aufsetzen.

Schon hast du einen tollen Deko-Kürbis!

SASCHA GRAMMEL

HEUTE ABEND LIVE IN OLDENBURG

VON JANA TREPTOW

OLDENBURG – Kennt ihr Menschen, die sich schon seit Langem auf den 28. Oktober freuen, doch ihr wisst nicht warum? Ganz einfach: Der Bauchredner und Comedian Sascha Grammel ist heute Abend ab 20 Uhr zu Gast in der Oldenburger Weser-Ems-Halle. Leider sind alle seine Shows restlos ausverkauft; das allerdings aus gutem Grund: Der 37-jährige Berlin-Spandauer begeistert sein Publikum nicht nur mit fantastischer Puppet-Comedy, sondern auch mit irrsinnig komischen Schattenspielen und Zauberei.

Schon seit klein auf hat der charmante Entertainer große Freude am Zaubern. Mit neun Jahren mopste er sich den Zauberkasten seines älteren Bruders Oliver und unterhielt seine Mitmenschen mit seiner fröhlichen Art. Schon im Alter von 20 Jahren wurde der Spandauer erstmals deutscher Vizemeister der Zauberei, und 1992 gründete er gemeinsam mit Martin Sierp und Timothy Trust das Zaubertrio „DIE ZAUBERER“, während er nebenbei eine Ausbildung als Zahntechniker absolvierte. Seit 1997 spielt er sich mit seinem sympathischen Charme und seiner erstklassigen Puppet-Comedy in die Herzen der Zuschauer. Eigentlich findet Sascha Grammel das Bauchreden langweilig. Genau das unterscheidet ihn von den anderen Entertainern, denn er überzeugt mit einem Mix aus hervorragender Comedy und bestem Bauchreden.

Tatkräftige Unterstützung bekommt Sascha Grammel von seinen drei entzückenden



Sascha Grammel. BILD: AGENTUR

Charakteren: Josie, die zuckersüße Schildkröte ist in Teilzeit als EC-Automat im Außendienst tätig und hat durch ihre riesigen Kuller Augen mindestens genauso viel Charme wie Grammel.

Frederic Freiherr von Furchensumpf, Saschas Alter Ego, ist halb Adler, halb Fasan und nimmt kein Blatt vor den Mund. Der schräge Vogel hat immer einen frechen Spruch parat und folgt stets seinem Motto „Hetz mich nicht“.

Der dritte seiner Puppets ist der waschechte Hamburger und Ökotronologe Prof. Dr. Peter Hacke, der sich – im Dienste der Wissenschaft – leidenschaftlich um das Thema Fast Food kümmert und immer einen schlaun Spruch zum Abnehmen auf Lager hat.

Wer nun Lust bekommen hat, Sascha Grammel und seine drei Puppet-Freunde einmal live zu erleben, hat am 21. April kommenden Jahres in der Wilhelmshavener Stadthalle die Gelegenheit dazu.

→ @ www.saschagrammel.de

LECKERES AUS DEM KÜRBISFLEISCH ZUBEREITEN

DAS FRUCHTFLEISCH AUS DER SCHNITZAKTION KANNST DU WEITERVERARBEITEN

VON NADJA THIELE UND TATJANA BENDIG

Jetzt zu Halloween werden wieder viele Kürbisse ausgehöhlt und mit einem Gesicht versehen, wie es die Jugendredaktion auch gemacht hat, damit sie im Dunkeln mit einer Kerze darin eine schöne Dekoration sind.

Doch anstatt das Kürbisfleisch, das nach dem Aushöhlen übrig bleibt, einfach zu entsorgen, kann man damit leckere Gerichte zubereiten. Relativ schnell und einfach kann man zum Beispiel Kürbisstuten backen. Die Zutaten dazu hat man meistens alle zu Hause, und das frische und warme Brot direkt aus dem Ofen schmeckt richtig gut.

Kürbisstuten I

Du brauchst: 600 Gramm (g) Kürbisfleisch, 10 Esslöffel (EL) Wasser, 1 Teelöffel (TL)

Salz, 100 g Margarine, 800 g Mehl, 2 Päckchen Trockenhefe, 10 EL Milch, 150 g Zucker

Und so geht's: Zuerst schneidet man das Kürbisfleisch in Würfel und lässt diese mit dem Wasser, etwas Salz und der Margarine zirka 15 Minuten weich kochen. Nach dem Kochen wird das warme Mus in einem Wasserbad abgekühlt.

Danach werden Mehl und Hefe zusammengegeben und umgerührt sowie das Mus, die Milch und der Zucker untergerührt und verquirlt.

Der fertige Teig muss nun zugedeckt 45 Minuten lang gehen.

Anschließend füllt man den Teig in eine Kastenform um, wo er noch einmal weitere zehn Minuten gehen sollte.

Zuletzt wird der Teig in den vorgeheizten Backofen gegeben, wo er 20 Minuten bei 200 Grad backen muss und dann weitere 90 bis 100 Minuten bei 150 Grad.

Kürbisstuten II

VON JANNA KRUSE UND ANNA SCHLICHTING

Es gibt viele schöne Leckereien, die man nur im Herbst machen kann – auch dieser Kürbisstuten ist eine echte Leckerei – Zutaten und Zubereitung weichen jedoch ein bisschen von dem Vorgänger ab:

Für diesen Stuten brauchst du: 200 g frisches Kürbisfleisch, 150

Milliliter (ml) Milch, 1 Päckchen Trockenhefe, 1 EL Zucker, 1 TL Salz, 500 g Mehl, 40 g Butter.

Und so geht's: Den Kürbis mit der Milch weich kochen und stampfen (wie Kartoffelbrei). Das Ganze dann abkühlen lassen und mit den übrigen Zutaten verkneten. Die Hefe nicht direkt mit Salz und Fett verkneten, geht sonst schlecht auf.

Den Teig bis auf doppelte Größe gehen lassen und nochmals gut durchkneten.

In eine gefettete Kastenform füllen und nochmals etwa 20 Minuten gehen lassen. Bei 220 Grad rund 40 bis 50 Minuten backen.

Kürbis-Melonen-Suppe

VON NATASCHA SAID

Zutaten für vier Portionen: 500g Kürbisfleisch, eine Dose Melone, 2 Kartoffeln, 1 Schalotte, 2 EL Öl, 1 Liter Gemüsebrühe, 4 EL flüssiger Honig, 1 kleines Stück Ingwer, 1 Prise Zimt, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer (aus der Mühle, wenn möglich), 100 ml Sahne

Zubereitung: Kürbis und Kartoffeln schälen und grob würfeln. Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. Das Öl erhitzen und darin die Schalotte, Kürbis, Kartoffeln und Melone andünsten. Die Gemüsebrühe angießen und ca. 20 Minuten lang alles garen lassen. Nach dem Garen pürieren. Den Ingwer schälen, fein reiben und dazugeben. Die Suppe nun mit Honig, Zimt, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sahne halb steif schlagen, die Suppe in Teller füllen und mit der Sahne garniert servieren.



Ein fertiger Kürbisstuten. BILD: JANNA KRUSE



Bevor du mit dem Anrühren des Teigs loslegst, solltest du dir die Zutaten bereitlegen. Das schützt vor Überraschungen wie dem Fehlen einer Beigabe.

BILD: NADJA THIELE / TATJANA BENDIG