

# Halloween- Aufmerksamkeit für die Nachbarin- Habt ihr Ideen für eine Kleinigkeit?

**Beitrag von „CDL“ vom 24. Oktober 2020 19:41**

Meine Nachbarin ist Amerikanerin und sitzt infolge von Corona hier etwas fest, weil sie in Deutschland beruflich gebunden ist. Ihre Familie in den Staaten hat sie seit Monaten nicht besuchen können, der geplante Besuch zu Weihnachten kann womöglich- je nachdem, wie es sich weiter entwickelt- ebenfalls nicht stattfinden. In dieser eher bescheidenen Situation, würde ich ihr gerne eine kleine Freude machen zu Halloween (sie hat schon seit 6 Wochen einen kleinen Kürbis- und Skelettkranz an der Tür hängen, ich gehe also davon aus, dass sie diesen Teil des Jahres sehr gerne mag). Habt ihr vielleicht eine Idee für eine witzige oder auch landestypische (USA) Kleinigkeit, die man auch hierzulande bekommt (oder selbst herstellen kann?), die ich ihr als kleinen "Halloween-Gruß" an die Tür stellen könnte?

Über Ideen würde ich mich sehr freuen!

---

**Beitrag von „Moebius“ vom 24. Oktober 2020 19:44**

Die USA ist große, die Frage nach etwas USA-typischem ist ungefähr genau so spezifisch, wie die nach etwas Europa-typischem. Wo genau kommt die Dame denn her?

---

**Beitrag von „CDL“ vom 24. Oktober 2020 19:46**

## [Zitat von Moebius](#)

Die USA ist große, die Frage nach etwas USA-typischem ist ungefähr genau so spezifisch, wie die nach etwas Europa-typischem. Wo genau kommt die Dame denn her?

So gut kenne ich sie noch nicht (wohne ja noch nicht so lange in der neuen Wohnung), nachdem unsere Arbeitszeiten nicht unbedingt besonders kompatibel sind. Ich meine aber, es war Portland, Oregon. Trotzdem danke für den Hinweis, damit hast du natürlich völlig recht.

---

### **Beitrag von „Moebius“ vom 24. Oktober 2020 19:50**

Die Ecke kenne ich leider gar nicht.

Typisch "for the season" ist zB "Pumpkin ale" (schmeckt besser, als es sich anhört, aber keine Ahnung, ob an das hier irgendwo bekommt).

---

### **Beitrag von „kleiner gruener frosch“ vom 24. Oktober 2020 20:35**

Ich habe keine Idee, aber finde die Idee sehr schön.

---

### **Beitrag von „Websheriff“ vom 24. Oktober 2020 20:41**

Ne Tüte Süßes und ne Tüte Saures oder ne Flasche Granatapfelsaft ohne Etikett

---

### **Beitrag von „Humblebee“ vom 24. Oktober 2020 20:46**

Meine amerikanische Kollegin backt zu Halloween immer lustige Cupcakes (gerne in "fiesen" Farben, also mit Lebensmittelfarben) und Pumpkin Pie. Für letzteren benötigt man aber - zumindest nach ihrem Rezept - Kürbismus aus der Dose, das man m. E. hier in Deutschland nicht kaufen kann und sie sich immer von USA-Besuchen mitgebracht hat; ob es möglich ist, dies selber zu machen, weiß ich leider nicht.

---

### **Beitrag von „Kiggie“ vom 24. Oktober 2020 20:49**

 [Zitat von Humblebee](#)

Pumpkin Pie. Für letzteren benötigt man aber - zumindest nach ihrem Rezept - Kürbismus aus der Dose, das man m. E. hier in Deutschland nicht kaufen kann und sie sich immer von USA-Besuchen mitgebracht hat; ob es möglich ist, dies selber zu machen, weiß ich leider nicht.

Ob es dem Original entspricht, weiß ich nicht, habe ich letztes Jahr aber auch selber gemacht.

<https://www.chefkoch.de/rs/s0/pumpkin+pie/Rezepte.html>

Habe sowohl das Mus, als auch das Gewürz selber gemacht!

Und ich denke, vor allem, der Gedanke zählt.

---

### **Beitrag von „CDL“ vom 25. Oktober 2020 00:43**

Oh, das sind direkt schöne Ideen, danke. Pumpkin Ale klingt auf jeden Fall lustig, da ich aber nicht weiß, ob sie Alkohol trinkt, würde ich das sicherheitshalber außen vor lassen (und irgendwann mal aber selbst probieren). Pumpkin Pie klingt nach etwas, was sie vielleicht mag. Das Mus besteht einfach aus gekochtem und püriertem Kürbis? Welche Sorte nimmt man dafür denn?

---


### **Beitrag von „Kiggie“ vom 25. Oktober 2020 00:53**

Ich nehme meist Hokkaido, wegen nicht schälen.

---

### **Beitrag von „CDL“ vom 31. Oktober 2020 20:31**

Nochmal Danke für die tollen Ideen. Habe mir aus den Rezeptvorschlägen bei Chefkoch den ausgesucht, der von der Machart her am wenigstens Deutsch klang und mich vermuten ließ, das könnte ziemlich authentisch sein einerseits und der andererseits die meisten Gewürze enthalten hat (das macht mir Spaß, damit zu experimentieren). Meine Nachbarin hat sich vorhin unglaublich gefreut. Pumpkin Pie ist offenbar ihr Lieblingskuchen und das Rezept, nach dem ich


vorgegangen bin, scheint ziemlich genau dem zu entsprechen, welches ihre Mutter verwendet. Muss ich erwähnen, dass sie Tränen in den Augen hatte? 

---

### Beitrag von „Websheriff“ vom 31. Oktober 2020 20:33

Zitat


Muss ich erwähnen, dass sie Tränen in den Augen hatte? 


Und warum verlinkst du das Rezept nicht? 

---

### Beitrag von „Humblebee“ vom 31. Oktober 2020 20:44

[Zitat von CDL](#)

Nochmal Danke für die tollen Ideen. Habe mir aus den Rezeptvorschlägen bei Chefkoch den ausgesucht, der von der Machart her am wenigstens Deutsch klang und mich vermuten ließ, das könnte ziemlich authentisch sein einerseits und der andererseits die meisten Gewürze enthalten hat (das macht mir Spaß, damit zu experimentieren). Meine Nachbarin hat sich vorhin unglaublich gefreut. Pumpkin Pie ist offenbar ihr Lieblingskuchen und das Rezept, nach dem ich vorgegangen bin, scheint ziemlich genau dem zu entsprechen, welches ihre Mutter verwendet. Muss ich erwähnen, dass sie Tränen in den Augen hatte? 

Hach, das ist ja super! Freut mich, dass du mit dem Pumpkin Pie genau ihre Vorliebe getroffen hast !

---

### Beitrag von „CDL“ vom 31. Oktober 2020 20:48

Kein Problem:

<https://www.chefkoch.de/rezepte/245331...umpkin-Pie.html>

Statt weißem Zucker habe ich Vollrohrzucker genommen, der schmeckt einfach noch kräftiger, karamelliger, was bei den ganzen Gewürzen super zum Kürbisaroma passt, außerdem habe ich noch eine kleine Prise Kurkuma in die Masse gegeben (passt ebenfalls super zum Kürbis) und der Zimt ist versehentlich erst im Teig gelandet und dann erst in der Masse. Der Boden schmeckt dadurch aber extrem gut, kann ich insofern sehr empfehlen.

Das Kürbispüree habe ich wie von Kiggie empfohlen aus gekochtem, püriertem Hokkaido hergestellt am Vortag (abkühlen lassen).

Die Gewürzmischung für die Masse habe ich mir jetzt auch zusätzlich noch hergestellt für Chai Latte oder Latte Macchiato zum Drüberstreuen (und Verschenken [chilipaprika](#) : Das wäre doch auch etwas für den Adventskalender zum selbst befüllen.). Heute gab es mit restlichem Kürbispüree einen Pumpkin Spiced Latte (Kürbispüree + geschäumte Milch+ Espresso + Pumpkin Spice-Mix). Fand ich wirklich lecker, man muss Kürbis aber eindeutig mögen dafür. 😊

---

### Beitrag von „Humblebee“ vom 31. Oktober 2020 20:51

Meine o. g. amerikanische Kollegin hat übrigens in diesem Jahr "Mummy Cupcakes" gebacken 😊. Die sehen so putzig aus, die kleinen Mumien!

---

### Beitrag von „Kiggie“ vom 31. Oktober 2020 20:53

#### [Zitat von CDL](#)

Die Gewürzmischung für die Masse habe ich mir jetzt auch zusätzlich noch hergestellt für Chai Latte oder Latte Macchiato zum Drüberstreuen

Habe ich auch seit letztem Jahr im Haus. Mega lecker. Auch Pumpkin Spice Latte ist mal ganz spannend. 7 € bei gewissen Kaffeeshops war mir definitiv etwas zu viel immer

---

### Beitrag von „laleona“ vom 31. Oktober 2020 21:21

<https://www.lehrerforen.de/thread/54666-halloween-aufmerksamkeit-f%C3%BCr-die-nachbarin-habt-ihr-ideen-f%C3%BCr-eine-kleinigkeit/>

So ein vielseitiges Forum 😊

So vielseitig wie unsre Arbeit 😊 naja, und wir auch 😊

Merci!

---

### Beitrag von „Kris24“ vom 31. Oktober 2020 23:45

#### Zitat von CDL

Kein Problem:

<https://www.chefkoch.de/rezepte/245331...umpkin-Pie.html>

Statt weißem Zucker habe ich Vollrohrzucker genommen, der schmeckt einfach noch kräftiger, karamelliger, was bei den ganzen Gewürzen super zum Kürbisaroma passt, außerdem habe ich noch eine kleine Prise Kurkuma in die Masse gegeben (passt ebenfalls super zum Kürbis) und der Zimt ist versehentlich erst im Teig gelandet und dann erst in der Masse. Der Boden schmeckt dadurch aber extrem gut, kann ich insofern sehr empfehlen.

Das Kürbispüree habe ich wie von Kiggie empfohlen aus gekochtem, püriertem Hokkaido hergestellt am Vortag (abkühlen lassen).

Die Gewürzmischung für die Masse habe ich mir jetzt auch zusätzlich noch hergestellt für Chai Latte oder Latte Macchiato zum Drüberstreuen (und Verschenken [chilipaprika](#) : Das wäre doch auch etwas für den Adventskalender zum selbst befüllen.). Heute gab es mit restlichem Kürbispüree einen Pumpkin Spiced Latte (Kürbispüree + geschäumte Milch+ Espresso + Pumpkin Spice-Mix). Fand ich wirklich lecker, man muss Kürbis aber eindeutig mögen dafür. 😊

Danke, klingt machbar, wird gerade ausgedruckt.



---

### Beitrag von „CDL“ vom 2. November 2020 08:11

Eben nochmal meine Nachbarin getroffen: Sie meinte der Pumpkin Pie sei unter den besten gewesen, die sie je gegessen habe. Für amerikanische Gaumen also eindeutig sehr

<https://www.lehrerforen.de/thread/54666-halloween-aufmerksamkeit-f%C3%BCr-die-nachbarin-habt-ihr-ideen-f%C3%BCr-eine-kleinigkeit/>

empfehlenswert und ich fand es auch sehr lecker. Persönlich hat er mir aber (entgegen der Rezeptangabe) am 2.Tag noch besser geschmeckt, da waren die Gewürze richtig durchgezogen.