

Halloween-Süßkartoffeln

Die Halloween-Süßkartoffeln sind der perfekte Snack für deine Halloween-Party! Mit lustigen oder gruseligen Gesichtern geschnitzt, ein echter Hingucker auf jedem Buffet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

2 Stk.	Süßkartoffeln (große)
	Pflanzenöl
Nach Belieben	Salz

Zubereitung

1. Für die lustigen **Halloween-Süßkartoffeln** den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Süßkartoffeln gründlich waschen und in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Mit einem kleinen, scharfen Messer oder Ausstechformen lustige oder gruselige Gesichter, Sterne oder Kürbismotive in die Scheiben schneiden. Die Süßkartoffelscheiben auf das Backblech legen, mit Pflanzenöl bepinseln und leicht salzen.
2. Anschließend im vorgeheizten Ofen ca. 35–40 Minuten backen, bis die Süßkartoffeln goldbraun und knusprig sind. Die Halloween-Süßkartoffeln kurz abkühlen lassen und warm servieren – ideal als [Snack](#), Beilage oder dekorativer Halloweenparty-Happen.

Tipp

Für extra Knusprigkeit kannst du die Halloween-Süßkartoffeln vor dem Backen kurz in Mehl oder Maisstärke wenden. Auch in der Heißluftfritteuse lassen sich die Süßkartoffeln bei 180 °C in etwa 20 Minuten zubereiten!