



# Kürbis

schnitzen - leicht gemacht!



Mit einem großen, scharfen Messer einen Deckel in den Kürbis schneiden. Der Schnitt sollte dabei schräg in Richtung Mitte angesetzt werden, damit eine größere Auflagefläche entsteht und der Deckel später nicht nach innen fallen kann.



Der Kürbisstiel dient als Griff beim Wechseln der Kerzen, deshalb unbedingt dran lassen. Nun wird das Kürbisfleisch mit einem großen Löffel so aus dem Kürbis geschält, dass ein ca. 2 cm dicker Rand stehen bleibt.



Anschließend das gewünschte Motiv mit Hilfe einer Schablone oder freihändig mit einem wasserlöslichen Stift auf den Kürbis zeichnen.



Die Konturen werden nun mit einem Cutter oder einem Küchenmesser aus dem Kürbis herausgeschnitten. Hilfreich ist es dabei die gezeichneten Linien mit einer Nadel zu punktieren, dass erleichtert das Herausschneiden aus der Schale.

