

Kürbiskekse 1

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

100	Gramm	Kürbis, gewürfelt
1		Vanilleschote (Mark)
150	Gramm	Zucker
120	Gramm	Butter
2		Eier
250	Gramm	Mehl
1 1/2	gestr. TL	Backpulver
1	Prise	Salz

Anleitung:

Kürbiswürfeln in etwa 20 Minuten in gesalzenem Wasser kochen, abtropfen lassen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Das Mark aus der Vanilleschote kratzen. In einer Rührschüssel Zucker mit dem Butter vermischen, den gekochten Kürbis, das Vanillemark und die Eier hinzugeben und alles miteinander vermengen. Mehl, Backpulver, und Salz mischen, langsam in die Rührschüssel mit der Kürbismischung schütten und gut unterarbeiten. In einen Spritzbeutel geben (12er Lochtülle) und Häufchen auf ein gefettetes Backblech spritzen. Diese Kekse im vorgeheizten Backofen, bei 175°C Umluft, auf mittlerer Schiene etwa eine Viertelstunde lang backen, bis sie goldbraun sind. In die noch warmen Kekse mit einem Kochlöffelstiel eine Vertiefung drücken und mit Kürbiskonfitüre füllen.

Quelle:

Aus der Rezeptsammlung von Konrad Heizmann
Rezept erfasst mit*RK*08.03.2016
von Konrad Heizmann