

## Kürbisekese 2

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

100	Gramm	Kürbis gewürfelt
60	Gramm	Walnüsse kleingeschnitten
1		Vanilleschote
150	Gramm	Zucker
120	Gramm	Butter
2		Eier
200	Gramm	Mehl
1	Teel.	Backpulver
1	Spur	Pimentpulver
1	Prise	Muskat
1	Prise	Salz
100	Gramm	Rosinen

### ZUM VERZIEREN

---

1	Eigelb
	Walnusskerne halbiert

### Anleitung:

Dies Rezept stammt aus dem Pueblo Tesuque. Die Keks-, Kuchen- und Dessertrezepte der Pueblo-Indianer ähneln sich alle sehr: Kürbis, Mais, Pinienkerne sind die Hauptzutaten. Kürbiswürfeln in etwa 20 Minuten in gesalzenem Wasser kochen. Backofen auf 200 Grad vorheizen, ein grosses Backblech einfetten. Das Mark aus der Vanilleschote kratzen. In einer grossen Rührschüssel Zucker mit dem Butter vermischen, den gekochten Kürbis, das Vanillemark und die verquirlte Eier hinzugeben und alles miteinander vermengen, bis eine glatte Mischung entsteht. Mehl, Backpulver, Piment, Muskat und Salz in eine andere Schüssel geben. Dann den Inhalt dieser Schüssel langsam in die Rührschüssel mit der Kürbismischung schütten und alles gut miteinander vermischen. Zum Schluss werden noch die Walnüsse und die Rosinen unter den Teig gemischt.

In einen Spritzbeutel geben (mit nicht zu kleiner Öffnung) und etwa zweimarkstückgrosse Häufchen auf das eingefettete Backblech spritzen. Diese Kekse im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene etwa eine Viertelstunde lang backen, bis sie goldbraun sind. Wenn man will, können die Kekse vorher noch mit Eigelb bepinselt und in jeden einen halben Walnusskern hineingedrückt werden: dann wirken sie dekorativer und schmecken auch noch aromatischer.

### Quelle:

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