

Kürbiskekse - Tesuque

Kategorien: Plätzchen, Gemüse, Spritzgebäck

Zutaten für: 1 Rezept

| | | |
|-----|--------|--------------------------------|
| 1 | Prise | Salz |
| 100 | Gramm | Kürbis, gewürfelt |
| 1 | Prise | Pimentpulver (L) |
| 1 | | Vanilleschote |
| 1 | Teel. | Backpulver |
| 1 | Prise | Muskat |
| 2 | Stücke | Eier |
| 1 | | Eigelb |
| 100 | Gramm | Rosinen |
| 200 | Gramm | Mehl |
| 150 | Gramm | Zucker |
| 120 | Gramm | Butter |
| 60 | Gramm | Walnüsse, kleingeschnitten (L) |

Anleitung:

Dies Rezept stammt aus dem Püblo Tesuque. Die Kekse-, Kuchen- und Dessertrezepte der Püblo-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 Backbleck 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.