Rezept

Einfache Süßkartoffelkekse

Ein Rezept von Einfache Süßkartoffelkekse, am 12.10.2024

Zutaten

- **125 g** Süßkartoffeln
- **170 g** Mehl
- **1 TL** getrocknete italienische Kräuter (nach Belieben)
- **125 g** kalte Butter
- **½ TL** Weinstein-Backpulver

Außerdem:

- Mehl zum Arbeiten
- Ausstecher (Stern, Herz oder Tiermotive)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 40 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 40 kcal, 3 g F, 1 g EW, 4 g KH

Zubereitung

1. Die Süßkartoffeln schälen und fein reiben. Die Butter in 1 cm große Würfel schneiden und zu den Süßkartoffeln geben. Mehl, Backpulver und nach Belieben Kräuter zufügen und alles mit den Rührbesen des Handrührgeräts zügig zu einem glatten Teig verrühren. Der Teig sollte kalt sein und nicht kleben. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Min. kühlen.

2. Den Backofen auf 180° vorheizen, zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Den Teig halbieren. Eine Portion auf der gut bemehlten Arbeitsfläche mit bemehlten Händen leicht flach drücken. Den Teig ein- bis zweimal wenden und so gut bemehlen. Dann zügig mit einem Nudelholz 3-4 mm dick ausrollen. Mit dem Ausstecher Kekse ausstechen und mit etwas Abstand auf ein Backblech legen. Teigreste zusammenkneten, wieder ausrollen und ausstechen. Mit der zweiten Teigportion wiederholen.

3. Die Kekse im Ofen (Mitte) nacheinander je 11-13 Min. backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen. Zum Aufbewahren in eine Blechdose schichten, darin sind die Kekse bis zu 2 Wochen haltbar.