

Rezept

Herbstliche Kürbisekese

Ein Rezept von Herbstliche Kürbisekese, am 28.06.2026

Zutaten

100 g Kürbis z.B. Hokkaido	250 g Mehl
200 g Zucker	1 Päckchen Vanillezucker
150 g Butter	1 Ei
Abrieb einer halben Bio-Orange	

Für den Guss

250 g Puderzucker	Lebensmittelfarbe
--------------------------	-------------------

Außerdem

Mehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße 2 Bleche | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 131 kcal, 4 g F, 1 g EW, 22 g KH

Zubereitung

1. Backofen auf 170°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Für den Teig den Kürbis entkernen, in Würfel schneiden und mit ca. 3 EL Wasser 15-20 Minuten weich kochen. Anschließend fein pürieren.
2. Mehl, Zucker, Vanillezucker, Butter, das Ei sowie die Orangenschale und das Kürbispüree zu einem glatten Teig verkneten. Eventuell noch etwas mehr Mehl hinzugeben, wenn der Teig noch zu klebrig ist. Er sollte sich leicht vom Boden der Schüssel lösen lassen, sodass du ihn später gut ausrollen kannst. Den Teig abgedeckt für eine halbe Stunde in den Kühlschrank stellen.
3. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, Plätzchen ausstechen und auf 2 mit Backpapier ausgelegte Backbleche verteilen. Für 8-10 Minuten im vorgeheizten Ofen backen. Die Kekse sind danach noch recht hell, sollten aber trotzdem nicht viel länger gebacken werden, da sie sonst zu trocken werden.
4. Für den Guss Puderzucker mit ca. 3 EL Wasser glatt rühren, nach Wunsch mit Lebensmittelfarbe einfärben und die Kekse damit glasieren.