

Rezept

Herbstliche Kürbiskekse

Ein Rezept von Herbstliche Kürbiskekse, am 25.05.2025

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.