

## Rezept

# Kürbis-Gewürz-Kekse

Ein Rezept von Kürbis-Gewürz-Kekse, am 23.04.2024

## Zutaten

<b>100 g</b> Kürbisfleisch (z.B. Hokkaido)	<b>2 TL</b> Zimtpulver
<b>1/2 TL</b> Ingwerpulver	<b>1 Msp.</b> frisch geriebene Muskatnuss
<b>2 TL</b> Vanillezucker	<b>270 g</b> Rohrohrzucker
<b>100 g</b> weiche Butter	<b>1</b> Ei (M)
<b>500 g</b> Mehl	<b>1 TL</b> Backpulver

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ca. 40 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 90 kcal, 2 g F, 2 g EW, 16 g KH

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Das Kürbisfleisch auf einer Küchenreibe fein reiben. Zimt, Ingwer, Muskatnuss, Vanillezucker und 50 g Zucker in einer Schüssel mischen und beiseitestellen.
2. Die Butter, den restlichen Zucker, das Ei und die Kürbisraspel in einer Schüssel mit den Quirlen des Handrührgeräts glatt rühren. 250 g Mehl sowie das Backpulver dazugeben und unterrühren. Das übrige Mehl mit den Händen einarbeiten, bis ein fester, aber geschmeidiger Teig entstanden ist.
3. Aus esslöffelgroßen Teigportionen Kugeln formen und diese rundherum im Gewürzzucker wälzen. Die Teigkugeln mit etwas Abstand zueinander auf die Backbleche verteilen, mit einem weiteren Backpapier abdecken und mit dem Boden eines Glases auf ca. 8 mm flach drücken. Das obere Backpapier wieder entfernen.
4. Die Kürbis-Gewürz-Kekse im Ofen (Mitte) pro Blech ca. 10 Min. backen. Herausnehmen, mit dem Backpapier vom Blech ziehen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.