

Rezept

Kürbis-Zimt-Herzen

Ein Rezept von Kürbis-Zimt-Herzen, am 17.04.2024

Zutaten

200 g Kürbisfruchtfleisch
340 g Dinkelmehl (Type 630)
Salz
1 TL Ceylonzimt

220 g kalte vegane Pflanzenmargarine
1 TL Weinstein-Backpulver
40 g Rohrohrzucker

Außerdem

Mehl zum Arbeiten

Ausstecher (Herz, 4 cm)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 40 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 75 kcal, 5 g F, 1 g EW, 7 g KH

Zubereitung

1. Kürbisfruchtfleisch fein raspeln, Margarine 1 cm groß würfeln. Beides mit Mehl, Backpulver und 1 Prise Salz in einer Rührschüssel mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer dicken Platte formen, in eine verschließbare Box legen oder in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Min. kühlen.
2. Den Backofen auf 180° vorheizen, zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Zucker und Zimt mischen. Den Teig dritteln und jede Portion auf der bemehlten Arbeitsfläche ca. 4 mm dick ausrollen. Jeweils ein Drittel vom Zimtzucker gleichmäßig daraufstreuen und mit der Hand festdrücken. Dann aus den Teigplatten mit dem Ausstecher Herzen ausstechen und auf die Bleche legen.
3. Die Herzen im Ofen (Mitte) jeweils ca. 10 Min. backen, dabei das erste Blech nochmals verwenden. Die Kekse schmecken am besten lauwarm. In einer Blechdose kühl gelagert halten sie sich 2 Wochen.