

# Kürbiskekse

Schwierigkeit:

Leicht

Dauer:

20 Minuten

Garzeit:

Vielfache von 10 Minuten

Kategorie:

Kleingebäck

Herkunft:

Mirjam

## Zutaten

große Portion

- 230 g Butter
- 100g brauner Zucker
- 200g Zucker
- 1 Pck. Vanille Zucker
- 180 Kürbispüree
- 380 g Mehl
- 1/2 TL Salz
- 1Pck Backpulver
- 3 TL Zimt
- Muskat (Nelken, Gewürze)
- 180 g Schokostücke (Zartbitter)

## Anleitung

Kürbispüree durch Kochen von Kürbisstücken herstellen, bis diese zerfallen. Dann die Menge abwiegen und einsetzen.

Butter, Zucker, Vanillezucker und Kürbispüree schaumig rühren. Mehl, Salz und Backpulver mischen und unterrühren. Gewürze hinzugeben (viel Muskat), zuletzt die Schokostücke unterrühren. Die Kekse aufs Bleck formen und 10 Minuten bei 180° backen.

## Bilder



## Kommentare

Zuckermenge kann reduziert werden.

## Quelle

Mirjam, von Louise

From:  
<https://rezepte.basti.rocks/> - Schröders Rezepte



Permanent link:  
<https://rezepte.basti.rocks/rezepte/kuerbiskekse/index?rev=1644786329>

Last update: **2022/02/13 22:05**