

# 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 Kürbispürree
- 380 g Mehl
- 1/2 TL Salz
- 1Pck Backpulver
- 3 TL Zimt
- Muskat (Nelken, Gewürze)
- 180 g Schokostücke (Zartbitter)

## Anleitung

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

Butter, Zucker, Vanillezucker und Kürbispürree 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/kuerbisekse/index?rev=1644786363>

Last update: **2022/02/13 22:06**

