

Halloween-Kürbisekese

Die Halloween-Kürbisekese mit Marmelade sind ein feines Rezept aus Mürbteig. Einfach probieren und nachbacken.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 12 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,7 h



Zutaten

300 g	Weizenmehl
1 Prise	Salz
1 TL	Backpulver
100 g	Zucker
1 Stk.	Ei
150 g	Butter
	Lebensmittelfarbe (Rot u. Gelb oder Orange)
	Marmelade (Ribisel, Kirsch, Johannisbeere)

Zubereitung

1. Für die **Halloween-Kürbisekese** aus Weizenmehl, Zucker, Salz, Ei, Butter und Salz einen glatten Mürbeteig herstellen. Mit etwas Lebensmittelfarbe einfärben. Den Teig zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie wickeln und für zirka 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Man kann den Teig auch am Vortag zubereiten und über Nacht im Kühlschrank lassen.
2. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Die Hälfte mit einem Keksausstecher Kürbisse ausstechen. Die andere Hälfte Gesichter ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.
3. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze zirka 12 Minuten backen. Danach abkühlen lassen.

4. Währenddessen die Marmelade mit einem Schuss Wasser aufkochen. Auf den Keksboden jeweils einen Klecks Marmelade geben und den Deckel darauf setzen. Vollständig auskühlen lassen und in einer Keksdose aufbewahren.

[hier bestellen](#)

Halloween-Keksausstecher
14-teilig



Tipp