Kürbis-Kekse

Die soften Kürbis-Kekse versüßen uns ganz besonders im Herbst die verregneten Nachmittage. Ein Rezept das allen Generationen schmeckt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

200 g	Hokkaidokürbise
250 g	Mehl
180 g	Zucker (braunen)
180 g	Butter (weiche)
2 Stk.	Eier
1 TL	Zimt
1 Prise	Nelken (gemahlen)
0.5 TL	Ingwer (gemahlen)
1 Packung	Backpulver
1 Prise	Salz
100 g	Schokoladendrops

Zubereitung

1. Für die **Kürbis-Kekse** den Hokkaido waschen, halbieren, entkernen und die angegebene Menge in Stücke schneiden. Diese anschließend in der Mikrowelle bei 800-1000 Watt ca. 2-3 Minuten garen.

2. Nun die weichen Kürbisstücke mit einem Pürierstab fein pürieren und danach abkühlen lassen.

3. In der Zwischenzeit schon mal den Backofen auf ca. 175°C Ober/Unterhitze vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.

4. Jetzt die Eier, mit dem Zucker dick-schaumig schlagen.

5. Dann die Butter, den Zimt, die Nelke, den Ingwer, das Salz und das Kürbispüree unterrühren.

6. Danach das Mehl, mit dem Backpulver vermengen und gesiebt unter den Teig heben.

7. Letztendlich die Schokoladen-Drops unterheben.

8. Als nächstes (am besten mit 2 Teelöffeln) kleine Häufchen mit genügend Abstand auf ein Backblech setzen und im Ofen ca. 15-20 Minuten backen. Diesen Vorgang so lange wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist. Die Kekse etwas abkühlen lassen und dann am besten gleich verzehren. Die Masse ergibt ca. 40 Stück und die Kekse bleiben auch nach dem Abkühlen soft.

Tipp

Zu den Kürbis-Kekse passt zum Beispiel wunderbar ein Glas Milch.