Kürbiskernkekse mit Marmelade

Kürbiskernkekse mit Marmelade sind eine Köstlichkeit im Advent. Der feine Mürbteig erhält durch frisch geriebene Kürbiskerne und steirisches Kürbiskernöl ein nussiges Aroma.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 11 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,6 h



Zutaten

300 g	Weizenmehl, glatt
200 g	Butter kalt
100 g	Staubzucker
1 Packung	Vanillezucker
80 g	(geriebene, ungesalzene)
1 EL	Kürbiskernöl
100 g	Ribiselmarmelade
	Schokolade (geschmolzen)

Zubereitung

1. So gelingen die **Kürbiskernkekse mit Marmelade**, zuerst die kalte Butter in kleine Stücke schneiden und gemeinsam mit dem Weizenmehl in eine große Schüssel geben. Staubzucker, Vanillezucker, frisch geriebene Kürbiskerne und steirisches Kürbiskernöl hinzufügen. Alle Zutaten rasch zu einem Mürbteig verarbeiten. Dabei den Teig möglichst wenig kneten, damit die Kekse nach dem Backen schön mürbe werden. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und etwa eine Stunde im Kühlschrank rasten lassen.

2. Anschließend den Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den gekühlten Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und Kekse in der gewünschten Form ausstechen. Die Kekse mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen etwa 11 Minuten backen. Die genaue Backzeit kann je nach Größe und Dicke der Kekse etwas variieren. Danach vollständig auskühlen lassen.

3. Für die Füllung die Ribisel-Marmelade vorsichtig erwärmen, damit sie sich besser

verstreichen lässt. Jeweils zwei gleich große Kürbiskernkekse mit etwas Marmelade zusammensetzen.Zum Abschluss die Schokolade über einem Wasserbad schmelzen. Die gefüllten Kürbiskernkekse nach Belieben zur Hälfte oder an den Rändern in die flüssige Schokolade tauchen und auf Backpapier vollständig trocknen lassen.

Jetzt auch als Buch
"Weihnachtskekse und Vanillekipferl"
30 traditionelle Rezepte hier bestellen



Tipp