



Köstlich gewürzte Kürbisekese aus Hokkaido Kürbis

Ein einfaches und geniales Rezept für Kürbisekese!

Zutaten für die Kürbisekese (für ca. 20 Kekse):

200 g Hokkaido Kürbis
250 g Dinkelmehl
250 g brauner Zucker
200 g Butter
2 Eier
1 TL gemahlener Zimt
1/4 TL gemahlene Nelken
1 TL gemahlener Ingwer
1 Päckchen Backpulver
1 gute Prise Meersalz

Zubereitung der Kürbisekese:

1. Backofen auf 175 Grad vorheizen. Butter an einem warmen Ort weich werden lassen. Kürbis waschen, halbieren, Kerne auskratzen und die Hälften im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten lang garen. Gegarten Kürbis mit dem Pürierstab fein pürieren.
2. Eier und Zucker in einer ausreichend großen Rührschüssel mit dem Handrührgerät ca. 2 Minuten schaumig aufschlagen. Mehl und Backpulver gründlich miteinander vermischen. Weiche Butter, Kürbispüree, Gewürze, Salz und Mehl zu den Eiern geben und alles zu einem glatten Teig verrühren.
3. Keksteig als ca. 4 cm große Kreise und ca 1/2 cm dick auf ein Backblech mit Backpapier geben und im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad ca. 20 Minuten backen, bis die Kürbisekese schön goldbraun und der Teig angenehm fest geworden ist. Aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.



Kürbis Cookies Rezept mit Schokodrops

Zutaten für die Kürbisekese (für ca. 24 Kekse):

- 300 g Mehl
- 200 g Kürbis
- 100 g Schokodrops (gemischt Vollmilch + Zartbitter)
- 100 ml Rapsöl
- 1 Ei
- 200 g Zucker
- 1/2 TL Vanillezucker
- 1/2 Päckchen Backpulver
- 1/2 TL Natron

Vorarbeit Kürbis

Zuerst müsst ihr euren Kürbis waschen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Diese kommen dann (ohne alles) bei 180 °C Ober / Unterhitze in den Backofen für ca. 30 Minuten.

Wenn euer Kürbis aus dem Backofen kommt, müsst ihr ihn nur noch mit einem Zauberstab pürieren und dann könnt ihr ihn schon für das Rezept verwenden.

Cookies Rezept

1. Heizt euren Backofen auf 180 °C Ober / Unterhitze auf.
2. Dann verrührt ihr zuerst das Kürbispüree mit dem Rapsöl und dem Ei.
3. Gebt das dann zusammen mit allen anderen Zutaten außer den Schokodrops in eine Küchenmaschine und vermengt es dort zu einem schönen Teig.
4. Dazu kommen dann die Schokodrops (ca. 2/3 davon) und auch hier nochmal vorsichtig verrühren.
5. Gebt dann ca. 1 EL Teigmenge pro Keks auf ein Backblech und haltet ausreichend Abstand zum nächsten Keks.
6. Verteilt die restlichen Schokodrops auf den Keksen und ab damit für ca. 14-17 Minuten in den Ofen. Sie sollen noch leicht soft sein.

Zubereitung der gerösteten Kürbiskerne

1. Den Backofen auf 170° Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen und ein Backblech mit Backpapier vorbereiten. Dann den Kürbis halbieren und mit einem Löffel das Fruchtfleisch mit den Kernen aushöhlen.
2. Nun die Kerne in einem Küchentuch vom Fruchtfleisch trennen. Anschließend die Kerne in ein Sieb legen und mit Wasser waschen, sodass das Fruchtfleisch sich vollständig ablöst.
3. Die Kerne abtrocknen und auf dem Backblech verteilen, dabei auf ausreichende Abstände achten. Das Ganze für circa 20 Minuten auf beiden Seiten im vorgeheizten Backofen trocknen.
4. Nach der Backzeit gut auskühlen lassen, mit einem Nudelholz über die Kerne rollen, sodass die Schale aufbricht. Die Kerne von der Schale trennen und in ein Glas abfüllen.