



Schnelle Kürbiskekse mit Gewürzen

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten für ca. 40 Stück:

1 Spalte Hokkaidokürbis, ca. 150 g, 2 cm Ingwer, 1/2 TL gemahlener Zimt, 100 g weiche Butter, 150 g Zucker, 2 EL Vanillezucker, 1 Prise Salz, 1 Ei, 250 g Mehl, 50 g Speisestärke, 1 EL Backpulver

Für den Würzzucker:

70 g Zucker, 1 TL gemahlener Zimt, 1 Prise geriebener Muskat, 1/2 TL gemahlener Kardamom

Zubereitung:

1. Backofen auf 180° C Ober- und Unterhitze vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen.
2. Kürbisspalte schälen, entkernen und das faserige Innere entfernen. Das Kürbisfruchtfleisch fein raspeln. Den Ingwer schälen und fein reiben. Die Kürbisraspel in einer Schüssel mit Ingwer und Zimt vermengen.
3. Die weiche Butter mit Zucker, Vanillezucker und Salz cremig rühren. Das Ei gut unterrühren. Das Mehl mit der Stärke und dem Backpulver vermischen.
4. Die Kürbismischung abwechselnd mit der Mehlmischung unter die Ei-Zucker-Masse rühren. Alles mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Bei Bedarf noch etwas Mehl oder Wasser einarbeiten. Die Zutaten für den Würzzucker in einem tiefen Teller miteinander vermischen.
5. Aus dem Teig mit einem Löffel kleine Portionen abstechen und zu Kugeln formen. Die Teigkugeln in dem Würzzucker wälzen, mit ausreichend Abstand auf die vorbereiteten Bleche setzen, leicht flach drücken und im Ofen pro Blech in ca. 10 Minuten nach Sicht goldgelb backen. Herausnehmen, kurz abkühlen lassen und die Kekse auf Kuchengittern auskühlen lassen. Gut verschlossen aufbewahren.