

Kürbis Kekse

— Min

Zutaten 4 Portionen

= Kotányi Produkte

150 g	Universalweizenmehl
1 Prise	Salz
75 g	Butter, bei Zimmertemperatur
20 g	Zucker
1 EL	Wasser
1 TL	Zimt gemahlen
4 TL	Rote Marmelade (Erdbeere, Sauerkirsche, rote Johannisbeere oder Himbeere)

Zubereitung

1. Butter, Zucker, Salz und Zimt in eine Schüssel geben und bei mittlerer Geschwindigkeit etwa 3 Minuten lang verrühren, bis alles gut vermischt ist. Mehl und Wasser hinzufügen und kurz verrühren, bis sich die Zutaten gut vermengt haben.
2. Den Teig auf eine Arbeitsfläche geben, zu einer Scheibe formen, in Frischhaltefolie einwickeln und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Den Backofen auf 170 °C vorheizen (Ober- und Unterhitze, ohne Umluft). Den gekühlten Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen und auf eine Dicke von 1 mm ausrollen. Aus Backpapier eine Kürbisform ausschneiden, diese auf den Teig legen und 8 Kürbisformen ausstechen.
4. Gib je 1 Teelöffel Marmelade in die Mitte von 4 Kürbisformen und verteile sie. Schneide aus den restlichen Kürbisformen ohne Marmelade Augen, eine Nase und einen Mund aus. Lege sie auf die mit Marmelade bestrichenen Kürbisse. Drücke die Ränder mit einer Gabel fest und lege die Kekse auf Backpapier.
5. Die Kekse 12–15 Minuten backen, bis sie goldgelb sind. Die fertigen Kekse auf ein Kuchengitter legen und vor dem Servieren abkühlen lassen.