



Kürbiskekse mit Schoko-Creme

Zutaten:

160 g kalte Butter
200 g glattes Mehl
1 Msp. Backpulver
80 g Staubzucker
1 Pkg. Vanillezucker
80 g Kürbiskerne (gerieben – evtl. vorher kurz in einer Pfanne ohne Öl trocken geröstet)
einige Tropfen Kürbiskernöl
evtl. geröstete Kürbiskerne (ganz oder grob gehackt) zum Belegen bzw. Bestreuen

Schoko-Creme:

200 g Butter
200 g Schokolade (in Stücke gebrochen)

Schokoglasur:

180 g Kochschokolade (in Stücke gebrochen)
100 g Butter

Zubereitung:

Alle Zutaten rasch zu einem Teig verarbeiten, diesen zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie gewickelt kurz an einem kühlen Ort rasten lassen.

Dann den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dünn ausrollen, in beliebiger Form ausstechen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech im Rohr bei ca. 170° C backen. Für die Schoko-Creme die Butter mit der Schokolade in einer Rührschüssel im Wasserbad schmelzen, anschließend durchrühren und alles

Rezept aus der ORF-Sendung „Studio 2“

gut durchkühlen lassen (dauert im Kühlschrank mind. 3 Std.). Die gekühlte Creme per Handmixer aufschlagen, bis sie schön hell ist.

Für die Glasur die Kochschokolade mit der Butter im Wasserbad schmelzen und gut verrühren.

Nach dem Erkalten je 2 Kürbiskekse mit jeweils etwas Schoko-Creme zusammensetzen. Zuletzt die Kekse zur Hälfte in die Schokoladeglasur tauchen und evtl. mit gerösteten Kürbiskernen belegen bzw. bestreuen.

Tipp: Wenn es einmal schnell gehen soll, kann man die Kürbiskekse auch mit passierter Ribiselmarmelade zusammensetzen.