



## Kürbiseksekse 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 Kürbisekse 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 Kürbisekse auch mit passierter Ribiselmarmelade zusammensetzen.