



© Marion Kindl

Dauer: Mittel

.....

Kategorie: Backrezepte

.....

Saison: Weihnachten

.....

Für:

.....

Verfasst von: Marion Kindl

.....

Zutaten

.....

225 G Kürbisfleisch

.....

1/2 TL Salz

.....

225 G Butter

.....

1 TL Vanillezucker

.....

1 Ei

.....

450 G Mehl

.....

120 G fein geriebene Mandeln

.....

1 TL Weinsteinbackpulver

1 TL

gemahlener Zimt

Zubereitung

1. Kürbis reiben und in leicht gesalzenem Wasser ca. 5 Minuten köcheln lassen bis das Kürbisfleisch weich ist – danach das Wasser abseihen.
2. Kürbis auskühlen lassen.
3. Butter und Vanillezucker schaumig schlagen.
4. Ei und den ausgekühlten Kürbis dazugeben.
5. Mehl, Weinstainpulver, Mandeln und Zimt untermengen.
6. Backblech mit Backpapier auslegen und die Masse teelöffelweise mit etwas Abstand auf das Backpapier setzen.
7. Bei 180° ca. 15 Minuten backen.