

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 Zim	mt

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, Weinsteinpulver, 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.