

Karin Pehböck

User

Grüne Augen

Kuchen & Gebäck

Kekse

Rezept-Gewinnspiel

Weihnachten



ZUBEREITUNG  SCHWIERIGKEIT: ● ● ○ ○ ○ ZEIT: 60 MIN. 

Alle Zutaten rasch zu einem Mürbteig kneten und im Kühlschrank etwa eine halbe Stunde rasten lassen. Einstweilen die Kiwimarmelade zubereiten: Kiwi schälen, in etwas Wasser weich dünsten und dann den Gelierzucker 1:1 dazugeben und mit dem Mixstab zerkleinern. Die fertige Marmelade kalt stellen. Dann den Teig ausrollen und beliebige Form ausstechen. Bei 170 Grad Unter- und Oberhitze hell backen. Nach dem Auskühlen mit der Kiwimarmelade zusammenkleben und danach in die Schokoladenglasur zur Hälfte eintauchen.

ZUTATEN

200 g Mehl

100 g Kartoffelstärke

• 100 g Kürbiskerne
(gemahlen)

• 250 g Butter

• 100 g Staubzucker

• 1 Ei

• 1 Prise Salz

Fülle und Glasur:

• Marmelade (oder 1 kg
Kiwi und Gelierzucker)

• Schokoladenglasur zum
Tunken