Nah&Frisch

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