

Mandelkekse

Dies ist ursprünglich ein italienisches Rezept für Kekse, die normalerweise mit Schokolade zusammengesetzt werden. Der Kürbiskern erwies sich jedoch als schöne Ergänzung, und beim nächsten Mal würde ich vielleicht noch ein paar mehr hinzufügen – kleine Kürbis-Igel daraus machen... Dies sind angenehme Kekse, die Sie nach Ihrem Geschmack verändern können und die sich perfekt zu einer Tasse warmer Milch oder Tee eignen.

Zutaten

- 150 g weiche Butter
- 115 g Puderzucker
- 1 Eigelb
- 2,5 ml Mandelaroma
- 115 g Mandelmehl
- 175 g Weizenmehl
- 20–30 rohe Kürbiskerne
- Lebensmittelfarbe (orange)

1. Die Butter und den Zucker mit einem Mixer schlagen, bis eine cremige Masse entsteht.
2. Das Eigelb zur Butter-Zucker-Mischung geben und einrühren.
3. Die restlichen Zutaten hinzufügen: Aroma und beide Mehlsorten.
4. Alles gut mit einem Spatel vermischen, dann die orange Lebensmittelfarbe hinzufügen. Mit einem Löffel gleich große Portionen abmessen und zu kleinen Kugeln formen. Sie können selbst entscheiden, wie groß sie sein sollen, aber bedenken Sie, dass sie beim Backen leicht auseinanderlaufen.
5. Wenn die Kugeln auf dem Backblech liegen, drücken Sie vorsichtig mit dem Finger die Mitte jeder Kugel, sodass sie etwas wie ein Kürbis aussieht, und stecken Sie einen Kürbiskern obenauf.
6. Bei 160°C etwa 20 Minuten backen oder bis sie leicht gebräunt sind. Auf einem Gitter etwas abkühlen lassen, bevor Sie sie genießen.