

Leckere Kekse backen mit Marmelade

Kein Halloween ohne gruselige Dekoration und passende Snacks – da kommen die bunten Kürbis-Kekse mit Marmelade wie gerufen! Leckere Kekse backen mit Kindern ist die schönste Vorfreude im Herbst! Sie sind süß, buttriger Geschmack und die Füllung ist fruchtig. Perfekter Genuss!



- » **PORTIONSGRÖÖE:** Für 6 Personen
- » **SCHWIERIGKEIT:** Leicht
- » **ZUBEREITUNGSZEIT:** 10 Minuten backen
- » **ERNÄHRUNG:** Vegetarisch
- » **KALORIEN / PORTION:** 2.267 Kalorien
- » **GERICHT FÜR:** Halloween | Dessert

Nährwertberechnung auf das Gesamte in Gramm bzw. Milliliter

Energie: 2.267 Kalorien | Fett: 107 g | Kohlenhydrate: 303 g | Eiweiß: 22 g | Ballaststoffe: 8 g | Zucker: 142 g

Zutaten:

Für die Kekse:

190 Gramm Mehl
125 Gramm Butter
30 Gramm Stärke, Kartoffelstärke
2 Esslöffel Milch
100 Gramm Zucker
1 Teelöffel Backpulver
¼ Teelöffel Salz

Für die Kürbisform:

1 Papierschablone in Kürbisform
circa 13,5 × 18,5 Zentimeter

Für die Füllung:

1 bis 2 Esslöffel
Erdbeermarmelade, zum Beispiel
selbstgemachte
Erdbeermarmelade

Für den Guss:

4 Esslöffel Puderzucker
2 Teelöffel Eiweiß
Lebensmittelfarbe, Grün und
Orange

Küchenhelfer:

Große Schüssel
Gefrierbeutel
Schablone in Kürbisform
Backblech und Backpapier
Weck-Gläser

So wird's gemacht:

1. Schritt – Schneller Keksteig selber machen:

Zum Kekse backen brauchen wir folgende Zutaten: Mehl, Stärke, Zucker, Backpulver, Salz und zum Schluss die Butter. Diese Zutaten kommen in eine große Schüssel. Alles gut mit den Händen vermengen und zu einer Teigkugel kneten. Die Teigkugel in einen Gefrierbeutel einwickeln und für mindestens eine Stunde in Kühlschrank kühlen.

2. Schritt – Vorbereitung der Kürbis Schablone:

Auf ein Blatt Papier zeichnest du einen Kürbis von etwa 13,5 × 18,5 Zentimetern. Oder von uns eine Alternative als GRATIS Download - Kürbis Schablone zum Ausdrucken!

Deinen gekühlten Teig rollst du aus und legst die Kürbis-Schablone darauf. Zwei Teig-Teile ausschneiden. Auf ein Backblech mit ausgebreiteten Backpapier legen. Bei 190 Grad Umluft 10 Minuten die Kekse backen.

3. Schritt – Kekse mit Marmelade in der Mitte:

Wir nehmen dafür Erdbeermarmelade. Du kannst auch eine andere beliebige Marmelade nehmen. Mit einem Löffel streichst du die Marmelade komplett auf eine Keks-Hälfte. Die andere Hälfte legst du dann vorsichtig darauf.

Fertig ist der Doppelkeks!

4. Schritt – Bunter Guss für Kekse:

Puderzucker, Eiweiß, Lebensmittelfarbe sowie zwei Löffel und Gläser brauchen wird für den Guss.

Erst Puderzucker, dann Eiweiß schüttest du in ein Glas. Dann, solange rühren bis alles vermengt ist. Eindrittel vom Guss wird in ein anderes Glas gegossen und wird eingefärbt. Den Guss auf die Kekse verstreichen und zwei Stunden trocknen lassen.

Schick verzieren und fertig ist der Halloween Kürbis Keks!

Genießen!

Guten Appetit – Bon Appetit! ♥

Noch mehr leckere Rezepte auf: <https://kleineprise.de>