

REZEPT

Kürbis-Orangen-Sandwichkekse mit nutella®

Mittel

50 min



ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN

Für den Teig:

- 250 g Weizenmehl (TYPE 405)
- 150 g Puderzucker
- 2 EL Orangenabrieb
- 100 g kalte Butter
- 50 g Kürbispüree
- 3-4 EL fettarme Milch

Für das Topping:

- 180 g (15 g pro Portion) nutella®

Utensilien:

- 1 große Schüssel
- Frischhaltefolie
- 1 Kürbis-Ausstecher
- 1 Nudelholz
- 1 Backpapier
- 1 Backblech



Um dieses köstliche
Rezept zuzubereiten,
reichen 15 g nutella® pro
Person aus!

ZUBEREITUNG



- 1 | Mehl mit Puderzucker in einer Schüssel mischen. Orangenabrieb, Butter in Stückchen, Kürbispüree und Milch in die Schüssel geben und mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Minuten kalt stellen.



- 2 | Mehl auf der Arbeitsfläche verteilen. Teig darauf geben und auf ca. 5 mm Dicke ausrollen. Mit einem Kürbis-Ausstecher die Kekse ausstechen. Dazu den Teig immer wieder neu ausrollen. Kekse auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit einem Messer oder Ausstecher Augen und einen Mund in die Hälfte der Kekse schneiden.

- 3 | Backofen vorheizen (200°C Ober-/Unterhitze / 180°C Umluft). Die Kürbis-Kekse ca. 10 Minuten backen. Kekse auf dem Blech vollständig abkühlen lassen.

**4**

Die Hälfte der abgekühlten Kekse umdrehen und jeden Keks mit 15 g nutella® bestreichen. Die restlichen Kekse draufsetzen und leicht andrücken.

Guten Appetit!