

Das benötigen Sie:

- 500 g Kürbisfleisch, gekocht und püriert
- 400 g Butter oder Margarine
- 300 g Zucker
- 2 Prise Salz
- 2 Vanilleschoten
- 2 Eier
- 160 g Walnüsse gehackt oder Mandeln
- 100 g Schokolade, gehackt
- 4 EL Orangensaft
- 500 g Mehl
- 2 TL Backpulver

Das Rezept ergibt ca. 60 Plätzchen

## Kürbis-Teegebäck

- 1 Butter und Zucker schaumig rühren.
- 2 Dann Ei und abgekühltes Kürbispüree zugeben.
- 3 Vanillemark, Salz, Nüsse, Schokolade und Orangensaft unterrühren.
- 4 Zuletzt das mit Backpulver vermischte Mehl siebend zufügen.
- 5 Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech mit Hilfe eines Esslöffels Häufchen geben und ca. 15 Minuten bei 190 Grad Umluft goldgelb backen.

Schmeckt sehr gut zu einer Tasse Kaffee.

