



## KÜRBIS-GEBÄCK



Für 6-8 Gebäckstücke

### ZUTATEN

2 x 375g fertiger Mürbeteig  
 (im Kühlregal)  
 1 EL Weizenmehl  
 150 g Heidelbeeren  
 2 EL Maismehl  
 120 g Kürbispüree (in der Dose)  
 2 große Eier  
 4 EL hellbrauner Zucker  
 ½ TL Zimt  
 ½ TL gemahlener Ingwer  
 1 Prise Piment  
 1 TL Vanilleextrakt  
 1 Prise Salz  
 2 EL Demerara Zucker

### ZUBEREITUNG

Backofen auf 200°C CircoTherm® Heißluft vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Die erste Mürbeteigrolle ausrollen und mit Mehl bestäuben. Die zweite Mürbeteigrolle auf die erste legen – durch das Mehl kleben die beiden nicht zusammen.

Mit einem scharfen Messer (oder einem Kürbis-Ausstecher) sechs Kürbisformen ausstechen. Falls viel Teig übrig bleibt, kann man ihn zusammenkneten und erneut ausrollen – man muss nur daran denken, dass zwei Teiglagen benötigt werden. Die restlichen Kürbisse ausstechen.

Die beiden Teiglagen auseinander nehmen und die unteren Kürbisse auf die vorbereiteten Backbleche legen. Die passenden oberen Hälften am besten so anordnen, dass man sie wieder leicht zuteilen kann. Wer einen Kürbis-Ausstecher verwendet, hat es hier leichter, da alle Teile identisch sind.



## KÜRBIS-GEBÄCK

### ZUBEREITUNG

Mit einem Messer kleine Gesichter in die oberen Kürbishälften schneiden: zwei Dreiecke ergeben die Augen und ein schiefes Grinsen den Mund. Wer mag, kann auch einen Zahn "stehen" lassen. Tipp: es geht noch leichter, wenn der Teig kühl ist.

Heidelbeeren in einen kleinen Topf geben und leicht andrücken. Bei mittlerer Hitze unter regelmäßigem Rühren und Andrücken 4-5 Minuten erwärmen, bis die Heidelbeeren anfangen zu saften. Maismehl mit ein wenig kaltem Wasser vermischen, dann den Mix zu den Heidelbeeren geben, damit die Sauce eindickt. Abkühlen lassen und währenddessen die Kürbisfüllung vorbereiten.

Kürbispüree, ein Ei, hellbraunen Zucker, Zimt, Ingwer, Piment, Vanille und Salz in einer Schüssel verrühren. Je einen Klecks mittig auf die unteren Kürbishälften geben und leicht verteilen, dabei 1cm Rand lassen. Das zweite Ei schlagen und die 1cm Ränder mit dem Ei bestreichen.

Die Kürbisgesichter auf die bestrichenen Kürbishälften legen, seitlich leicht andrücken und auf die Backbleche verteilen. Die Kürbisgesichter mit Ei bestreichen. Kürbisgesichter goldbraun backen.

Aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen.