

Kürbis-Spitzbuben

Zutaten für ca. 40 Stück

250 g	Butter weich
125 g	Puderzucker
1 Essl.	Vanillezucker
1 Prise	Salz
1 Stück	Eiweiss
350 g	Mehl

schaumig rühren

begeben und weiter rühren bis sich Spitzen bilden dazu geben und rühren bis es homogen ist dazu geben und gut verrühren, zu einem Teig zusammenfügen und ein flaches Rechteck formen, in Folie eingepackt 1-2 Stunden kühl stellen.



Teig portionenweise auf Mehl ca. 3 mm dick auswallen, Rondellen ausstechen, auf Bleche mit Backpapier legen, bei der Hälfte davon eine Figur ausstechen, bei 180° ca. 8-10 Minuten goldbraun backen, herausnehmen und abkühlen lassen.

Fertigstellen:

Böden mit Kürbis-Konfiture bestreichen, Deckel mit Puderzucker bestreuen und dann erst daraufsetzen.

Kürbis-Konfiture

Zutaten für 4-5 Gläser

1 kg	Kürbis
2 dl	Orangensaft
50 g	Zitronen-Orangen-Zucker
1 Beutel	Gelierhilfe

900 g Zucker

rüsten und mit der Röstiraffel zerkleinern

zusammen in grossem Topf verrühren, unter stetem Rühren aufkochen begeben und ca. 5 Minuten sprudelnd kochen lassen (bis der Kürbis weich ist), mixen, heiss in Gläser abfüllen und luftdicht verschliessen

Die verwendeten Gewürze:

Vanillezucker

Zitronen-Orangen-Zucker