

## Tarteletten mit Karambole

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Backen  
Gebaeck  
Kuerbis  
Walnuss  
Indianer

100 g Kürbis; gewürfelt  
60 g Walnüsse; kleingeschnitten  
1 Vanilleschote  
150 g Zucker  
120 g Butter  
2 Eier  
200 g Mehl  
1 ts Backpulver  
1 pn Pimentpulver  
1 ds Muskat  
1 ds ;Salz  
100 g Rosinen

### \* ZUM VERZIEREN

1 Eigelb  
Walnusskerne; halbiert

### \* QUELLE

-- Nach: Werner Waldmann und  
-- Marion Zerbst, Chili, Mais  
-- und Kaktusfeigen, 1995  
-- ISBN 3-88034-824-3  
-- Erfasst von Rene Gagnaux

Dies Rezept stammt aus dem Pueblo Tesuque. Die Keks-, Kuchen- und Dessertrezepte der Pueblo-Indianer ähneln sich alle sehr: Kürbis, Mais, Pinienkerne sind die Hauptzutaten.

Kuerbiswuerfeln in etwa 20 Minuten in gesalzenem Wasser kochen.

Backofen auf 200 Grad vorheizen, ein großes Backblech einfetten.

Das Mark aus der Vanilleschote kratzen. In einer großen Rührschüssel Zucker mit dem Butter vermischen, den gekochten Kürbis, das Vanillemark und die verquirlte Eier hinzugeben und alles miteinander vermengen, bis eine glatte Mischung entsteht.

Mehl, Backpulver, Piment, Muskat und Salz in eine andere Schüssel geben. Dann den Inhalt dieser Schüssel langsam in die Rührschüssel mit der

Kürbismischung schütten und alles gut miteinander vermischen. Zum Schluss werden noch die Walnüsse und die Rosinen unter den Teig gemischt.

In einen Spritzbeutel geben (mit nicht zu kleiner Öffnung) und etwa zweimarkstueckgrosse Häufchen auf das eingefettete Backblech spritzen. Diese Kekse im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene etwa eine Viertelstunde lang backen, bis sie goldbraun sind.

Wenn man will, können die Kekse vorher noch mit Eigelb bepinselt und in jeden einen halben Walnusskern hineingedrückt werden: dann wirken sie dekorativer und schmecken auch noch aromatischer.