



# Herbstplätzchen

Menge	Zutaten
<b>160 gr</b>	<b>Butter</b> / zimmertemperiert
<b>1 Stück</b>	Ei / zimmertemperiert
<b>1 Stück</b>	Eigelb
<b>2 1/2 TL</b>	Backpulver
<b>2 TL</b>	Ingwerpulver
<b>50 gr</b>	geriebene, gemahlene <b>Kürbiskerne</b>
<b>1 Pckg</b>	<b>Bourbon Vanillezucker</b> 8gr
<b>120 gr</b>	Zucker
<b>1 Msp</b>	Salz
<b>2 EL</b>	Buttermilch
<b>12 gr</b>	Orangenschale <b>BIO</b> , feingemahlen
<b>350 gr</b>	Mehl

## [herbstl. Ausstechformen](#)

Backpapier oder [Silikonbackmatte](#)

Schokolade und Zimtzucker zur Deko

## [Einhörnchen Teesieb](#)

*Für den farblichen Guss:*

**Candy Buttons** [rot](#) und [gelb](#)

**Saft einer Bio Orange**

---

## Zubereitung:

1. Butter in Stücke klein schneiden und mit Ei, Eigelb, Buttermilch, Zucker und Vanillezucker für einige Minuten in einer Schüssel schaumig schlagen.



- Salz, Backpulver, Ingwerpulver, Orangenschale, Kürbiskerne langsam unterrühren und die Masse mit Mehl zu einem glatten aber festen Teig verarbeiten
2. Den Teig ca. 20 Minuten im Kühlschrank rasten lassen.  
Inzwischen den Ofen auf 180 Grad vorheizen und ein Backblech mit Silikonbackmatte oder Backpapier auslegen
  3. Den Teig 0,5 cm dick auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, Kekse in beliebiger Form ausstechen und auf das Backblech legen.  
(Schreckt euch nicht - der Teig ist ein wenig klebrig, ihr müsst die Kekse einfach dicker ausstechen)
  4. Die Kekse auf der mittleren Schiene ca. 15 Minuten backen lassen. Nach 15 min aus dem Rohr nehmen und abkühlen lassen.  
Fertig sind die Herbstplätzchen.

***Wer mag, kann sie noch mit Schokolade oder mit Candy Buttons verzieren.  
Wir haben sie sofort, noch warm, zu unserem Glas Sekt genossen und am nächsten Tag zu  
Frühstück mit einer Tasse warmer Tee schnabuliert!  
Wenn auch ihr ein gutes Herbstkeksrezept, kennt dann hinterlasst mir ein Kommentar.  
Falls euch meine Plätzchen geschmeckt haben, freue mich schon auf ein Feedback!  
Liebe Grüße eure Lucina***



## Lucina's Tipps:



Diese Plätzchen schmecken hervorragend, wenn ihr sie frisch aus dem Ofen, also noch warm zu Kaffee oder einer Tasse Tee serviert.



***Ich wünsche euch gutes Gelingen und  
guten Appetit!!***

***Eure Lucina Cucina***