

## Presskuchen-Kekse



**Kekse**

Rezeptart



**90 Minuten**

Zubereitung



**mittel**

Schwierigkeit

60 Minuten Teigruhe



### Zutaten für 2 Bleche Portionen

200g Einkornvollmehl (alternativ Weizenmehl universal)  
100g Kürbiskern-Presskuchen  
200g Butter  
100g Staubzucker  
1 Pkg. Vanillezucker

### Zubereitung

Presskuchen sehr fein mahlen, sollte er noch keine feinkrümelige Mehlkonsistenz haben. Aus allen Zutaten rasch einen Mürbteig bereiten: Mehl mit Presskuchenmehl, Staubzucker und Vanillezucker vermengen. Kalte Butter mit Hobel darüber reiben (oder sehr kleine Stücke reinschneiden) und mit Mehlgemisch rasch abbröseln. Alles zügig zu einem Teig kneten. Diesen in Frischhaltefolie einpacken und für mindestens 60 Minuten im Kühlschrank rasten lassen. Backblech mit Backpapier auslegen, Keks-Ausstecher vorbereiten. Backrohr auf 200°C Ober-/Unterhitze (180 °C Heißluft) vorheizen. Teig auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche 2mm dick auswalken. Kekse ausstechen und auf vorbereitetes Backblech legen. Kekse circa 10 Minuten im vorgeheizten Backrohr bis zur leichten Bräunung backen. **ACHTUNG:** Gegen Ende der Backzeit gut auf die Kekse achten, wenn sie zu dunkel werden dann schmecken sie bitter!

Tipps: Für einen schönen Glanz können die Kekse vor dem Backen mit zerschlagenem Ei bestrichen werden. Für einen geschmacklichen Zusatzkick können die abgekühlten Kekse auch mit Kakao- oder Schokoladenglasur verziert werden. Ebenso eignet sich eine Zitronen-Zuckerglasur die auf die noch warmen Kekse aufgetragen werden kann.

**Rezept von Mag. Theresia Fastian / Foto Stefan Kristoferitsch**