

## Glutenfreie Kürbiskekse



**Kekse**

Rezeptart



**90**

Zubereitung



**leicht**

Schwierigkeit



### Zutaten für 4 Portionen

150 g Buchweizenmehl  
50 g Kürbiskernmehl  
80 g Staubzucker  
10 g Vanillezucker  
Schale von 1/2 Zitrone  
100 g Butter  
1 EL Kürbiskernöl  
1 Eidotter

Ribiselmarmelade zum Füllen  
weiße Kuvertüre und Öl als Garnitur

### Zubereitung

Für den Teig die trockenen Zutaten vermengen, die Zitronenschale, die fein geschnittene Butter und das Kürbiskernöl mit dem Eidotter beifügen und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten, diesen kurz und kühl rasten lassen.

Dann auf einer mit Buchweizenmehl bestreuten Arbeitsfläche die Hälfte des Teiges ca. 3 mm dick ausrollen, beliebige Formen ausstechen und die Kekse in einem Abstand von 1 cm auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Bei 170 Grad je nach Größe zwischen 8 und 12 Minuten backen, dann aus dem Backofen nehmen und die Kekse flach aufgelegt auf der Arbeitsfläche auskühlen lassen. Wenn alle Kekse fertig gebacken sind, werden diese mit einer sehr guten, säuerlichen Ribiselmarmelade Boden an Boden zusammengesetzt und auf einem Blatt des vorhin verwendeten Backpapiers Seite an Seite aufgelegt. Die weiße Kuvertüre in einen Dressiersack mit kleinster, runder Tülle füllen. Die Kekse damit mit einem Streifenmuster verzieren und die Schokolade trocknen lassen.

**Rezept von Rezept: Eva Maria Lipp/ Foto: Stefan Kristoferitsch**