

## Kürbiskerntörtchen



**Kekse**

Rezeptart



**1 Stunde**

Zubereitung



**leicht**

Schwierigkeit

### Zutaten für Portionen

100 g glattes Mehl  
100 g Staubzucker  
200 g Kürbiskerne, gerieben  
Zimt und Nelkenpulver  
200 g Butter  
etwas Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.  
2 Dotter

Marmelade nach Geschmack zum  
Zusammensetzen  
Schokolade nach Belieben zum  
Verzieren

### Zubereitung

Das Mehl mit Zucker, geriebenen Kürbiskernen sowie Zimt und Nelkenpulver gut vermischen, die kalte Butter in Stücke schneiden und mit der Mehlmischung verbröseln, das Steirische Kürbiskernöl g.g.A. zugeben und mit den Dottern rasch zu einem Teig verkneten. Den Teig für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank stellen und ruhen lassen. Anschließend den Teig ausrollen, Kekse ausstechen und bei 170 °C Ober- und Unterhitze je nach Größe ca. 10 Minuten backen.

Die Kekse auskühlen lassen, jeweils 2 Kekse mit Marmelade zusammensetzen und mit Schokolade glasieren.

**Rezept von Sophia und Eva Fastl**