

Kürbiskern- Lebkuchen

**Kekse**

Rezeptart

**1 Stunde**

Zubereitung

**leicht**

Schwierigkeit

12 Stunden Ruhezeit



Zutaten für Portionen

150 g Kürbiskerne, fein gehackt
100 g Walnüsse, gerieben
50 g Mehl
20 g Lebkuchengewürz
1 Prise Salz
100 g Marzipan
50 g Honig
1 TL Natron
4 Eiklar
100 g Kristallzucker

Zuckerglasur, Schokolade und
Kürbiskerne zum Verzieren

Zubereitung

Die Kürbiskerne mit Walnüssen, Mehl, Lebkuchengewürz und Salz mischen, das Marzipan klein schneiden und mit Honig, Natron und einem Eiklar fein mixen bzw. pürieren. Das restliche Eiklar mit dem Zucker zu Schnee schlagen, die Marzipanmasse hinzufügen und die trockenen Zutaten unterheben. Den Teig 12 Stunden im Kühlschrank rasten lassen.

Nun den Teig mithilfe eines Spritzsackes auf Backpapier dressieren (die Masse kann auch auf Oblaten gespritzt werden). Den Lebkuchen bei 160 °C ca. 15 Minuten backen, anschließend den Ofen ausschalten und nochmal 10 Minuten nachbacken lassen. Das Spritzgebäck auskühlen lassen und mit einer Zuckerglasur bzw. Schokolade und Kürbiskernen verzieren.

**Rezept von Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl
g.g.A.**