

## Fruchtherzen (glutenfrei)



**Kekse**

Rezeptart



**60**

Zubereitung



**leicht**

Schwierigkeit



### Zutaten für 2 Portionen

1 Apfel, gerieben und ausgedrückt  
50 g Nüsse (Haselnüsse, Mandeln, Leinsamen gemischt), gerieben  
20 g Kürbiskerne, gemahlen  
50 g Kürbiskernmehl  
50 g Buchweizenmehl  
50 g Rosinen  
1 Eiklar  
2 EL Honig  
1 EL Kürbiskernöl  
Zucker nach Geschmack  
Zimt  
1 Prise Salz

### Zubereitung

Alle Zutaten miteinander vermengen und zu einem Teig kneten, diesen 20 Minuten im Kühlschrank rasten lassen. Danach zwischen zwei Bögen Backpapier ca. 4 mm dick ausrollen und kleine Herzen ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und bei 180 Grad knapp 8 Minuten - je nach Größe und Stärke - backen. Wenn gewünscht, mit etwas Zitronenglasur überziehen und geriebene Kürbiskerne darüberstreuen. Die Glasur gut trocknen lassen und die Herzen in einer Keksdose aufbewahren.

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