

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