

# 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.**