Nah&Frisch



Eva Pickl Professional

Kürbiskernkekse

Griaß di Rezepte Kekse Österreichisch Weihnachten

Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●●○○

Staubzucker, Mehl und Kakao sowie Salz vermischen, Butter und 2 Eier dazugeben. Zu einem Teig verkneten und 30 Minuten im Kühlschrank rasten lassen. Nochmals durchkneten und auf einem Backblech ausrollen. Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Kürbiskerne, Mandelblättchen, Zucker sowie weiche Butter vermengen, Sahne oder Milch sowie Haferflocken dazugeben und vermischen. Diese Masse auf 90 °C erhitzen und dann auf dem Teig verteilen, glattstreichen. 15 Minuten backen – noch warm in Quadrate schneiden. Schokolade im Wasserbad erwärmen und die Quadrate je nach Belieben in Schokolade tunken. Kühl gelagert 4 Wochen haltbar.

Zutaten

- 200 g Staubzucker
- 200 g Mehl
- Salz
- Belag:
- 200 g ganze Kürbiskerne
- 100 g Mandelblättchen
- 100 g Zucker
  Butter
  Milch
- 30 g Haferflocken
- Dekoration:
- 4 Rippen Schokolade
  oder dunkel – je nach
  Belieben)