

## Kürbiskern - Ecken.

Kategorien: Plätzchen, Gemüse, Kürbis, Teig

Zutaten für: 200 Stück

### FÜR DEN MÜRBETEIG

---

200	Gramm	Mehl
200	Gramm	Mandel(n), gemahlen
2	Teel.	Gewürzmischung für Spekulatius oder
200	Gramm	Zucker
200	Gramm	Butter, kalt
1		Eigelb
		Salz
		Mehl, zum Bearbeiten
50	ml	Sahne
120	Gramm	Honig
120	Gramm	Butter
250	Gramm	Zucker
400	Gramm	Kürbiskerne oder
250	Gramm	Kürbiskerne und
150	Gramm	Sonnenblumenkerne

### Anleitung:

Mehl, Mandeln, Spekulatiusgewürz, Zucker, Butter, 1 Prise Salz und das Eigelb in einer Küchenmaschine zügig zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Teig flach drücken und in Folie gewickelt mindestens 2 St. kalt stellen. Mürbeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche auf 41x31 cm ausrollen. Teig auf das Rollholz rollen und auf einem mit Backpapier belegten Backblech ausrollen. Den überlappenden Teig am Backblechrand vorsichtig andrücken. Boden mehrmals mit einer Gaben einstechen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad auf der 2. Schiene von unten 10-12 Min. vorbacken, bis er hellbraun ist.

Für die Kürbismasse Sahne, Honig, Butter und Zucker in einem Topf bei milder Hitze aufkochen lassen. Kürbiskerne zugeben und noch einmal aufkochen lassen. Kürbismasse auf dem Mürbeteig gleichmäßig verteilen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad auf der 2. Schiene von unten 20-25 Min. backen. Auskühlen lassen und mit einem großen Küchenmesser in 10 ca. 3 cm breite Streifen schneiden. Die Streifen in ca. 2 cm breite Rechtecke schneiden. Die Kekse halten sich in einer Blechdose zwischen Lagen von Backpapier kühl und trocken aufbewahrt etwa 6-8 Wochen.

Schwierigkeitsgrad: normal Brennwert p. P.: 45 Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten