

Kürbiskern-Plätzchen

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

HERBSTLICHE KEKSE

150	Gramm	Mehl
1	Messersp.	Backpulver
50	Gramm	Butter, (weich)
50	Gramm	Zucker, (braun)
1	Prise	Salz
1		Eigelb
35	Gramm	Kürbiskerne

Anleitung:

Die Kürbiskerne in einer beschichteten Pfanne anrösten und auskühlen lassen. Die anderen Zutaten in einer Rührschüssel zu einem glatten Teig verrühren und die abgekühlten, gerösteten Kürbiskerne darunter mischen. Den Teig nochmals mit bemehlten Händen auf der (bemehlten) Arbeitsfläche gut durchkneten und zu einer Rolle formen. Die Teigrolle in Klarsichtfolie eingewickelt für ca. 2 Stunden kalt stellen. Anschließend von der Teigrolle jeweils ca. 3 mm dicke Scheiben abschneiden und diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die Plätzchen im vorgeheizten Backofen bei 160°C auf der mittleren Schiene für etwa 10 Minuten backen. Anschließend die Plätzchen mit dem Backpapier auf ein Kuchengitter ziehen und auskühlen lassen. Das Rezept reicht für etwas 35 Kekse.