

Kürbiskern - Stangerl.

Kategorien: Plätzchen, Vollwertküche

Zutaten für: 1 Rezept

300	Gramm	Glattes Mehl
100	Gramm	Kristallzucker
1	Pack.	Vanillezucker
		Salz
1		Ei
150	Gramm	Margarine
30	ml	Rum
50	Gramm	Kochschokolade, zerlassen

BELAG

200	Gramm	Kürbiskerne
1/8	Ltr.	Schlagobers
10	Gramm	Haferflocken
100	Gramm	Kristallzucker
50	Gramm	Butter

Anleitung:

Mürbteig machen, Teig 30 Min. rasten lassen. Auf Backpapier auswalken, aufs Blech legen, und bei 180°Grad/ca.10-15 Min. vorbacken.

Kürbiskerne hacken od.grob reiben, Butter, Zucker Obers und Haferflocken ca. 2 Min. kochen, Kürbiskerne dazu geben. Auf den vorgebackenen Teig streichen. Bei Oberhitze hellbraun backen.

In Stangerln (ca.5x2cm) schneiden.