

## Kürbiskern - Plätzchen

Kategorien: Plätzchen, Gemüse, Teig

Zutaten für: 1 Rezept

150	Gramm	Weiche Butter
100	Gramm	Zucker
1	Gramm	Ei
1	Prise	Salz
1	Stück	Abger.Zitronenschale unbeh. (L)
225	Gramm	Mehl
2	Teel.	Backpulver
1	Stück	Eigelb
1	Essl.	Milch
30	Gramm	Geschälte Kürbiskerne (L

### Anleitung:

Butter mit dem Rührbesen(Mixer)schaumig schlagen.Zucker einrieseln lassen und cremig schlagen,bis der Zucker gelöst ist.Ei,Salz u. abgeriebeneZitronenschale zugeben und untermischen. Mehl mit Backp. mischen und mit den Knethaken unterkneten.Teig abgedeckt ca.1 std. kalt stellen. Teig portionsweise auf eine bemehlte Arbeitsfläche ca. 3 cm dick ausrollen. Mit Plätzchenstecher ausstechen.Auf ein Backblech legen. Eigelb un. Milch verquirlen u. Plätzchen damit bestreichen. Jeweils mit 3 Kürbiskernen dekorieren.

Im vorgeheizten Backofen bei 190°C ,Umluft 170°C,Gas Stufe 2 auf mittlerer schiene ca. 10 min. backen.