

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

Eier

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)