



ZURK
KÜRBIS - KERN - ÖL
steirisch - traditionell

Kürbiskern-Kekse

Zutaten

300 g Mehl
110 g Kürbiskerne
150 g Staubzucker
200 g Butter
3 Stk. Dotter
15 g Vanillezucker
1 Pr. Zimt

Nougat
Marmelade
Schokoladenglasur

Zubereitung

1. Alle Zutaten rasch zu einem Mürbteig kneten und kurz kaltstellen
2. Teig 2mm dick ausrollen und mit beliebiger Form ausstechen
3. Backofen auf Heißluft 180 °C vorheizen und Kekse auf Sicht backen
4. Je zwei Kekse mit Marmelade oder Nougat füllen und halb in Schokolade tunken