
Kürbisekese

Zutaten

- 150 g Weizenvollmehl
- 150 g Buchweizenmehl
- 50 g Butter
- 1/4 Pck. Backpulver
- 150 g Honig
- 100 g gehackte Kürbiskerne
- 1 Ei zum Bestreichen

Zubereitung:

Aus den angegebenen Zutaten einen Mürbteig bereiten und 1/2 Stunde rasten lassen.

Den Teig messerrückendick auswalken, Kekse ausstechen, mit Ei bestreichen und bei 220 °C ca. 7–10 Minuten backen.

Tipp: Die ausgekühlten Kekse zur Hälfte in Schokoladenglasur tauchen und mit feingehackten Kürbiskernen bestreuen.



Dieses und andere
Rezepte finden Sie in:

„Österreichische
Bäuerinnen backen“

erschieden im
Löwenzahnverlag.

ISBN: 978-3-7066-2453-4
www.loewenzahn.at