



Troadkastn Vollkornmehl

Ecker Hilde und Norbert
Oberpilsbach 6, 4840 Pilsbach
Tel. 0664/8536590
hilde.ecker@agrar-en.at
www.vollkornmehle.at

Vollkorn-Kürbiskern Kekse



Zutaten

150 Butter, 150 g Weizen- oder Dinkelvollkornmehl extra fein, 60 g Rohrzucker,
3 Dotter, 1 Pkg. Vanillezucker, 1 Pr. Salz, 120 g gemahlene Kürbiskerne, Ribiselmarmelade,
Schokoladeglasur

Zubereitung

Alle Zutaten zu einem Mürbteig verarbeiten und ca. 20 Min. rasten lassen.

Kekse ausstechen und im vorgeheiztem Rohr bei 165° C backen. Die Kekse auf einer Seite mit Ribiselmarmelade bestreichen und ein zweites draufsetzen. Mit Schokoladeglasur verzieren.

Variante: Versehen sie die Hälfte der Kekse mit einem Loch, diese mit Eiklar bestreichen und mit gehackten Kürbiskernen bestreuen und backen.