

Rezept

Kürbiskern-Plätzchen

Ein Rezept von Kürbiskern-Plätzchen, am 25.04.2024

Zutaten

150 g Kürbiskerne	150 g Mehl
1 Msp. Natron	1 TL Backpulver
125 g weiche Butter	250 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker	2 Eier
1 Prise Zimtpulver	einige Tropfen Bittermandelöl
Salz	1/2 Apfel
50 g feine Haferflocken	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 24 Plätzchen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 150 kcal

Zubereitung

1. 75 g Kürbiskerne in einer Pfanne trocken anrösten, herausnehmen und abkühlen lassen. Mehl mit Natron und Backpulver mischen. Die Butter in einer Schüssel schaumig rühren. Unter ständigem Rühren beide Zuckersorten hinzufügen. Eier, Zimt, ein paar Tropfen Bittermandelöl, 1 Prise Salz und die Mehlmischung einrühren.
2. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die gerösteten Kürbiskerne im Mixer fein mahlen. Den Apfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und fein würfeln. Beides mit den Haferflocken und den restlichen Kürbiskernen unter den Teig rühren.
3. Auf zwei mit Backpapier belegte Bleche mit zwei Esslöffeln je 12 Teigportionen im Abstand von 4-5 cm setzen. Plätzchen etwa 20 Min. im Ofen (Umluft 180°, Mitte und unten) backen, bis sie schön gebräunt und durchgebacken sind. Nach 10 Min. die Temperatur um 20° reduzieren und die Bleche wechseln. Die fertig gebackenen Plätzchen auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.