

Kürbiskernsterne

von Bettina Faoro

80 g gemahlene Kürbiskerne
180 g Mehl
150 g Zucker
40 g Puderzucker
1 TL Zimt

Die Kürbiskerne in der Pfanne kurz erwärmen, auskühlen lassen und mahlen.

Alle Zutaten zu einem Teig verkneten und 1 h im Kühlschrank ruhen lassen.
Ausrollen, Sterne ausstechen und die Kekse im Ofen bei 180°C Ober-/Unterhitze ca. 10 Minuten backen.

Mit Marmelade oder Nussnougat-Creme befüllen und mit Schokolade und übrigen Kürbiskernbröseln verzieren.

Gutes Gelingen!

