Süßspeisen

Steirerkekse

Kekse
Rezeptart

1 Stunde
Zubereitung

30 Minuten

leicht
Schwierigkeit

Zutaten für Portionen

300 g glattes Mehl
100 g Staubzucker
100 g Kürbiskerne, gerieben
etwas Zimt
200 g Butter
etwas Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
2 Eidotter

weiße Kuvertüre zum Glasieren
Kürbiskrokant zum Verzieren

Zubereitung

Das Mehl mit Zucker, geriebenen Kürbiskernen und Zimt gut vermischen, die kalte Butter einbröseln, das Steirische Kürbiskernöl g.g.A. zugeben und mit den Dottern rasch zu einem Teig verkneten. Den Teig für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank stellen und ruhen lassen.
Anschließend den Teig ausrollen, Kekse ausstechen und bei 170 °C Ober- und Unterhitze je nach Größe ca. 10 Minuten backen.
Die Kekse auskühlen lassen, die weiße Kuvertüre langsam im Wasserbad schmelzen, die Kekse damit glasieren und zuletzt mit Kürbiskrokant verzieren.

Rezept von Sonja und Petra Schwarz