Presskuchen

Fruchtherzen (glutenfrei)

Kekse
Rezeptart

60
Zubereitung

leicht
Schwierigkeit

Zutaten für 2 Portionen

1 Apfel, gerieben und ausgedrückt
50 g Nüsse (Haselnüsse, Mandeln, Leinsamen gemischt), gerieben
20 g Kürbiskerne, gemahlen
50 g Kürbiskernmehl
50 g Buchweizenmehl
50 g Rosinen
1 Eiklar
2 EL Honig
1 EL Kürbiskernöl
Zucker nach Geschmack
Zimt
1 Prise Salz

Zubereitung

Alle Zutaten miteinander vermengen und zu einem Teig kneten, diesen 20 Minuten im Kühlschrank rasten lassen. Danach zwischen zwei Bögen Backpapier ca. 4 mm dick ausrollen und kleine Herzen ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und bei 180 Grad knapp 8 Minuten - je nach Größe und Stärke - backen. Wenn gewünscht, mit etwas Zitronenglasur überziehen und geriebene Kürbiskerne darüberstreuen. Die Glasur gut trocknen lassen und die Herzen in einer Keksdose aufbewahren.

Rezept von Rezept: Eva Maria Lipp/ Foto: Stefan Kristoferitsch