

# Kürbiskernecken

ca. 30 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Mürbteig:

200 g glattes Mehl  
150 g kalte Butter  
100 g Staubzucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
½ Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker

### Belag:

200 g geröstete, geriebene  
Kürbiskerne  
1 Ei (Größe M)  
100 g Honig  
½ KL Zimt  
3 EL flüssiges Schlagobers

## 1 Mürbteig:

Für den Teig das Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit den Händen zu einem Mürbteig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 1/2 Std. kalt stellen.

2 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 mm dick zu einem Rechteck ausrollen und auf ein leicht befettetes Backblech geben.

3 Für den Belag Kürbiskerne mit den übrigen Zutaten vermischen und gleichmäßig auf dem Teig verstreichen.

4 Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: ca. 25 Minuten**

5 Das erkaltete Gebäck in Dreiecke schneiden.