

# Kürbiskernwürfel

ca. 55 Stück  gelingt leicht  bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Mürbteig:

200 g gesiebtes glattes Mehl  
100 g Weizenvollkornmehl  
100 g Zucker  
1 Prise Salz  
200 g weiche Butter  
1 Ei (Größe M)

### Kürbiskern-Nuss-Füllung:

100 g Dr. Oetker Lübecker  
Marzipan-Rohmasse  
2 EL Zitronensaft  
1 EL Sanddornsafte  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
200 g geriebene Kürbiskerne  
200 g geriebene Walnüsse  
140 g Butter  
110 g Sauerrahm  
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
2 EL Braunzucker  
3 EL Honig

### Zum Tunken:

200 g Dr. Oetker Kuchen Glasur  
Kakao  
½ KL Ingwerpulver  
1 Messerspitze gemahlener  
Kardamom

## 1 Mürbteig:

Für den Teig die Zutaten der Reihe nach in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Knethaken) verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 40 Min. kalt stellen.

## 2 Kürbiskern-Nuss-Füllung:

Für die Füllung Marzipan mit Zitronensaft, Sanddornsafte, Zitronenschale, Kürbiskernen und Nüssen vermischen. Butter mit Sauerrahm, Vanillin-Zucker und Braunzucker in einem Topf verrühren und 1-mal aufkochen lassen. Vom Herd nehmen und Honig und Marzipan-Nussmischung einrühren und erkalten lassen.

3 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rechteckig (ca. 30 x 35 cm) ausrollen und auf ein befettetes Backblech geben. Die Füllung auf dem Teig streichen.

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 Quadrate (4 x 4 cm) schneiden.



⑥ **Zum Tunken:**

Die Glasur mit Gewürzen verrühren und die Kekse zur Hälfte darin tunken.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Sanddornsaft ist im Reformhaus erhältlich.

