

Kürbiskernaugen



Weihnachtsplätzchen mal anders

Zubereitungszeit: 30 min

Wartezeit:

Backzeit: 12 min

ZUTATEN

Für den Teig

130 g Butter

80 g Weizenmehl

70 g Dinkelvollkornmehl

1 Eigelb

70 g Kürbiskerne, geröstet und gemahlen

50 g Puderzucker

½ TL Vanillezucker

Außerdem

- 1 Ei zum Einstreichen
- Gemahlene Kürbiskerne zum Wälzen
- Rote Konfitüre zum Füllen (bei mir rote Beeren)

ZUBEREITUNG

1. Die Butter ca. 30 Minuten vorher aus dem Kühlschrank nehmen.
2. Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen und bereitstellen.
4. Die Butter in kleine Würfel schneiden.
5. Mehle mischen und in eine Schüssel füllen. Das Eigelb und die Butterwürfel dazugeben. Mit den Fingern leicht verkneten. Die gemahlene Kürbiskerne, den Puderzucker und den Vanillezucker mischen, dazugeben und unterkneten. Wenn sich die Zutaten verbunden haben, den Teig aus der Schüssel auf eine saubere Arbeitsfläche geben und zügig zu einem glatten Teig kneten. Falls der Teig zu klebrig ist, für 15 Minuten in den Kühlschrank stellen. Falls nicht, kann er sofort weiterverarbeiten.
6. Den Teig halbieren und jeweils zu Rollen formen. Kleine Scheiben davon abschneiden und daraus kleine Kugeln rollen. Die Kugeln mit etwas Abstand auf die Backbleche setzen und mittig eine Kuhle drücken. Das klappt super mit dem Stielende eines Holz-Kochlöffels. Mit verquirltem Ei bestreichen in gemahlene Kürbiskernen wälzen oder die Augen damit bestreuen. Die Kuhlen dabei aussparen.
7. In der Ofenmitte 12-15 Minuten backen. (Anmerkung: Mein erstes Blech war nach 12 Minuten schon etwas dunkel, deshalb war das zweite Blech nur 10 Minuten im Ofen).
8. Nach dem Backen die Kekse auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
9. Inzwischen die Konfitüre leicht erwärmen, in einen kleinen Spritzbeutel füllen und in die Mulden der Kekse spritzen.
10. Nachdem die Konfitüre getrocknet ist, können die Kürbiskernaugen in einer Keksdose aufbewahrt werden und sind für 3-4 Wochen haltbar.