



## Kürbiskern-Ecken

### Teig

200 g Mehl	in eine Schüssel geben
200 g gemahlene Mandeln	beifügen
2 TL Lebkuchengewürz	dazu streuen
200 g Zucker	einrieseln lassen
200 g kalte Butter	beifügen
1 Prise Salz	dazu mischen
1 Eigelb	beifügen, mit einer Küchenmaschine zügig zu einem Teig verarbeiten, Teig flach drücken und in einer Klarsichtfolie ca. 2 Stunden kühl stellen

### Formen

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche auf ca. 40x30 cm auswallen. Teig auf das Wallholz aufrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech wieder abrollen, den vorstehenden Teig vorsichtig am Backblechrand andrücken. Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen

### Backen

im auf 180° C vorgeheizten Ofen während ca. 10-12 Minuten hellbraun vorbacken, auskühlen lassen

### Belag

½ dl Vollrahm	in eine Pfanne geben
120 g Honig 120 g Butter 250 g Zucker	beifügen, bei mittlerer Hitze aufkochen
400 g Kürbiskerne	dazu geben und nochmals aufkochen lassen. Kürbiskernmasse auf dem Mürbeteig gleichmässig verstreichen

### Backen

im vorgeheizten Backofen bei 180° C nochmals 20-25 Minuten backen. Auskühlen lassen und mit einem grossen Messer in Quadrate von ca. 3x3 cm schneiden. Die Quadrate einmal diagonal halbieren

### Haltbarkeit

Die Kürbiskern-Ecken halten sich in gut verschlossenen Dosen zwischen Lagen von Pergamentpapier ca. 6-8 Wochen