

Kürbiskernkekse

30 Stück

250 g	Weizenmehl
150 g	Butter
100 g	Puderzucker
200 g	Kürbiskerne
1 EL	Kürbiskernöl
2	Eigelb



Kürbiskerne im Mixeraufsatz der Küchenmaschine fein mixen.

Mehl mit kleinen Butterstückchen in einer Schüssel verreiben, bis keine Butterklümpchen mehr zu sehen sind.

Mit den restlichen Zutaten flott zu einem Teig kneten und zugedeckt mindestens 1/2 Stunde kühl stellen.

Ein Teil des Teiges auf der bemehlten Arbeitsfläche mit einem Nudelholz dünn ausrollen und Sterne ausstechen.

Die Kekse auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backrohr bei 190° C ca. 10 Minuten backen.