



Kürbiskern-Knusper

ZUTATEN für etwa 40 Plätzchen
BACKMISCHUNG für 1 Glas à 1 l

1. SCHICHT:

- * 130 g Mehl vermischt mit
- * 1 Prise Salz

2. SCHICHT:

- * 130 g brauner Zucker

3. SCHICHT:

- * 50 g grob gehackte getrocknete Soft-Kirschen

4. SCHICHT:

- * 80 g zarte Haferflocken

5. SCHICHT:

- * 50 g Kürbiskerne

6. SCHICHT:

- * 40 g fein geschnittener kandierter Ingwer

7. SCHICHT:

- * 50 g grob gehackte geröstete und gesalzene Cashewkerne

FRISCH DAZU GEBEN SIE

- * 90 g weiche Butter * 90 g Frischkäse * 3 EL flüssigen Honig

1 Alle Zutaten der Backmischung vermengen. Butter, Frischkäse, Honig und 3 EL Wasser zugeben und gut miteinander verkneten. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

2 Mithilfe von Teelöffeln kleine Portionen des Teigs auf mit Backpapier belegte Bleche setzen. Nacheinander mittig im Ofen 10–12 Min. backen. Herausnehmen, abkühlen lassen. Plätzchen zwischen Lagen Backpapier in Dosen aufbewahren.

ZUBEREITUNGSZEIT 45 Min.
HALTBARKEIT 2–3 Wochen