



## 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**