



# Die Mehlkiste

... hat alles was Sie zum Backen brauchen.

## Rezept des Monats November 2009

### Kürbiskern-Plätzchen

#### Zutaten:

300	g	Kürbiskerne
300	g	Mehl Type 550
1	Msp.	Natron
3	TL	Backpulver
250	g	weiche Butter
500	g	Zucker
2	Pck.	Vanillezucker
1	Prise	Salz
4		Eier
1	Prise	Zimtpulver
		Bittermandelaroma
1		Apfel
100	g	Haferflocken

1. Wiegen Sie 150 g der Kürbiskerne ab und rösten diese bei mittlerer Hitze in einer beschichteten Pfanne trocken an. Dann aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen und anschließend im Mixer fein mahlen und auf Seite stellen.
2. Mehl, Backpulver und Natron miteinander mischen. In einer anderen Schüssel Zucker, Vanillezucker und das Salz miteinander vermischen. Ebenso Eier, Zimtpulver und Bittermandelaroma miteinander vermengen.
3. Die Butter schaumig rühren und unter ständigem Rühren das Zuckergemisch zufügen. Anschließend das Eiergemisch und zum Schluss die Mehlmischung unterrühren. Alles zu einem cremigen Teig vermengen.
4. Schälen Sie nun den Apfel und schneiden ihn in kleine Würfel.
5. Heben Sie nun mit einem Löffel die restlichen Kürbiskerne, die vermahlenden Kürbiskerne, die Haferflocken und den kleingeschnittenen Apfel unter den Teig. Rühren Sie alles gut durch.
6. Nun haben Sie zwei Möglichkeiten die Kekse herzustellen. Die erste Möglichkeit ist Sie setzen mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech. Vorsicht die Kekse verlaufen recht stark, nicht zu eng setzen. Oder Sie setzen ein paar große Klekse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech recht dicht nebeneinander und haben nach dem Backen eine Platte, die Sie mit einem Messer oder Pizzaroller in Rechtecke oder Rauten schneiden können.
7. Backofen **vorheizen auf 200°C** (Elektroherd/ 180°C Umluft). Nehmen Sie die Temperatur **nach 10 Minuten Backzeit um 20°C zurück**.
8. Schieben Sie das Blech auf die mittlere (im Umluft und untere) Schiene und backen Sie die Plätzchen **ca. 20 Minuten** ab, bis sie eine leicht goldgelbe Kruste haben. Wenn Sie die Plätzchen als Platte gebacken haben, schneiden Sie sie bitte noch warm mit einem Messer oder Pizzaschneider in die gewünschte Form. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

#### **Öffnungszeiten**

**Montag – Freitag** 15:00 – 18:00 Uhr  
**Zusätzlich Mittwoch** 9:30 – 12:30 Uhr  
**Samstag** 9:00 – 12:00 Uhr

**Brückenstr. 2 – 6, 41516 Grevenbroich**  
**Tel.: 02181/2279-0 Fax: 02181/2279-40**  
**[www.muehle-kottmann.de](http://www.muehle-kottmann.de)**