

## Kürbiskern-Spitzbuben mit Himbeerkonfitüre



Diese Woche gibt es das [zweite Mal Plätzchen](#). Bei Ina isst hatte ich auf Instagram Kürbiskern-Kipferl gesehen und fand diese Idee super. Der Teig sieht so herrlich grün aus! Also habe ich von ihr inspiriert Kürbiskern-Spitzbuben gebacken, mit fein gemahlene Kernen im Teig.

Außerdem habe ich für die Farbe noch einen Hauch Matcha dazugetan, aber das schmeckt man nicht wirklich. Wer Matcha mag, kann auch mehr davon nehmen, das passt glaube ich ziemlich gut zu den Kürbiskernen und der Konfitüre. Wer Matcha nicht mag, kann das getrost weglassen.

Zusammen mit der roten Konfitüre finde ich diese Spitzbuben richtig weihnachtlich und einfach mal was anderes.

## Kürbiskern-Spitzbuben mit Himbeerkonfitüre



## Kürbiskern-Spitzbuben mit Himbeerkonfitüre

### **Für 40-45 Stück:**

300 g Dinkelmehl 630  
200 g Butter, gewürfelt  
100 g Puderzucker  
100 g fein gemahlene Kürbiskerne  
1 Ei  
(1 TL Matcha)  
1 kleines Glas Himbeerkonfitüre  
Puderzucker zum Bestäuben

Alle Zutaten in eine Schüssel wiegen und zügig zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig abgedeckt 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Dann zwei Bleche mit Backpapier belegt bereit stellen. Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Den Teig dünn ausrollen und Sterne oder Herzen ausstechen. Bei der Hälfte der Plätzchen jeweils ein kleines Herz oder Sternchen in der Mitte ausstechen (am besten, wenn der Teig schon auf dem Blech liegt). Die Plätzchen ca. 10 Minuten backen, bis sie anfangen zu bräunen.

(Nach den ersten 5 Minuten gut im Auge behalten! Die ersten Plätzchen mit Loch sind mir zu dunkel geworden, weil die schneller bräunen!)

Auf einem Gitter abkühlen lassen, dann die großen Plätzchen ohne Loch mit Konfitüre bestreichen und die mit Loch darauf setzen und leicht andrücken. Mit Puderzucker bestäuben.

# Kürbiskern-Spitzbuben mit Himbeerkonfitüre



## Kürbiskern-Spitzbuben mit Himbeerkonfitüre

Ich wette, viele von euch backen am Wochenende auch Plätzchen. Immerhin ist am Sonntag der 1. Advent! Auf jeden Fall wünsche ich euch ein genussvolles Wochenende. Macht es euch trotz Regenwetter schön!  
Eure Judith



Share on Facebook

0

Share on Pinterest

0

Send email