

Kürbiskernkipferl

Zutaten

80 g gemahlene Kürbiskerne
240 g Dinkel- oder Weizenvollkornmehl
80 g Birkenzucker in Puderform
100 g Butter
40 g Topfen
1 Ei
Zitronenschale
Prise Salz

geschmolzene Zartbitterschokolade (mit mind. 70 % Kakaoanteil) zum Tunken der Kipferl

Zubereitung

Alle Zutaten rasch zu einem Mürbteig verkneten und kurz im Kühlschrank ruhen lassen.
Das Backrohr auf 190 °C Ober-/Unterhitze oder 165 - 175 °C Heißluft vorheizen.
Aus dem Teig kleine Kipferl formen und diese ca. 10 Minuten hell backen. Die Kipferl abkühlen lassen und ihre Enden in die flüssige Zartbitterschokolade tunken.

Mohnkekse

Zutaten

125 g Dinkel- oder Weizenvollkornmehl
80 g Butter
50 g Birkenzucker in Puderform
1 Eidotter
Mark einer Vanilleschote oder gemahlene Vanilleschote
Zitronenschale
50 g geriebener Mohn
50 g Topfen
Prise Salz

Marmelade mit 70 % Fruchtanteil zum Füllen

Zubereitung

Alle Zutaten rasch zu einem Mürbteig verkneten und kurz im Kühlschrank ruhen lassen.
Das Backrohr auf 190 °C Ober-/Unterhitze oder 165 - 175 °C Heißluft vorheizen.
Den Teig etwa 3 - 4 mm dick ausrollen, mit einer beliebigen Form ausstechen. Bei der Hälfte der Kekse mit einer Tülle ein Loch ausstechen und die Kekse ca. 10 Minuten backen.
Nach dem Abkühlen die Kekse mit Marmelade bestreichen und zusammensetzen.

Schoko-Mandel-Taler

Zutaten Kekse:

40 g Zartbitterschokolade gerieben 85 % Kakaoanteil

10 g Kakaopulver ungesüßt

100 g Mandeln gerieben

200 g Dinkel- oder Weizenvollkornmehl

120 g Butter

80 g Birkenzucker in Puderform

1 Ei

1 EL Milch

½ TL Backpulver

½ TL Zimt

½ TL Lebkuchengewürz

Mark einer Vanilleschote

Mandelblättchen zum Bestreuen

Füllung Ganache: (oder einfach Marmelade mit 70 % Fruchtanteil)

60 ml Sahne

40 g Zartbitterschokolade 85%

Zubereitung

Für die Ganache die Sahne erwärmen (nicht kochen) und die gehackte Schokolade darin schmelzen lassen und alles glattrühren. Abkühlen lassen, bis die Creme anzieht, und nochmals kurz durchrühren.

Das Ei aufschlagen und 1 EL Eiklar bei Seite stellen. Das übrige Ei mit den weiteren Zutaten für den Keksteig rasch verkneten und im Kühlschrank ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Den Teig etwa 3 - 4 mm dick ausrollen, mit einer beliebigen Form ausstechen. Die Hälfte der Kekse mit etwas Eiklar bestreichen und mit Mandelblättchen bestreuen. Die Kekse bei 190 °C Ober-/Unterhitze oder 165 - 175 °C Heißluft im vorgeheizten Backrohr ca. 10 - 12 Minuten backen.

Nach dem Abkühlen die leeren Kekshälften mit etwas Ganache bestreichen und jeweils ein Keks mit Mandelblättchen daraufsetzen.