

Knusperplatten mit Kürbiskernen

etwa 20 Stücke



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Backblech:

Vorbereiten:

20 g Butter
40 g Zucker
50 g Sauerkirschkonfitüre
(Weichselkonfitüre)

Teig:

20 g Rohrzucker
25 g Kürbiskerne
3 TL Mehl
50 g Sojaflocken

Garnitur:

Dr. Oetker Kuchenglasur weiss

1 Vorbereiten:

Das Backblech mit Backpapier belegen.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

- 2 Für den Teig Butter, Zucker und Konfitüre unter Rühren zum Kochen bringen. Bei mittlerer Hitze ca. 3 Minuten weiterkochen, dabei gelegentlich umrühren. Die Masse etwas abkühlen lassen.

Teig:

Rohrzucker, Kürbiskerne, Mehl und Sojaflocken begeben. Mit dem Gummischaber alle Zutaten zu einem Teigkloss vermischen. Mit zwei Mokkalöffeln den Teig in Häufchen auf das vorbereitete Blech setzen, dabei unbedingt genügend Abstand zwischen den Häufchen lassen.



Die Knusperplatten in der Ofenmitte ca. 9 Minuten karamellisieren lassen, anschliessend mit dem Backpapier auf ein Gitter ziehen und erkalten lassen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: etwa 9 Minuten

3 Garnitur:

Zum Verzieren das Gebäck nach Belieben mit etwas weisser Glasur besprenkeln.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Knusperplatten bleiben mindestens eine Woche in der Blechdose herrlich knusprig.

