



**Kochdauer:**

Mittel (30 bis 60 Minuten)

**Schwierigkeit:**

gut machbar

**Zutaten für 4 Portionen:**

- 200 g Mehl (glatt)
- 100 g Butter
- 100 g Staubzucker
- 50 g geriebene Walnüsse
- 50 g geschrotete Kürbiskerne
- 2 Stk. Eier
- 1 EL Rum (38 %)
- 1 Prise Salz
- gehackte Kürbiskerne
- Ribiselmarmelade

**Mein persönlicher Tipp**

Das Ribiselgelee durch eine Apfel-Kürbismarmelade ersetzen, welche sehr mild ist.



**Ingrid Fröhwein**

Lehrerin in der Fachschule Maria Lankowitz

**Quellen:**



Ingrid Fröhwein: *Seminarrezept*

**Steirische Ribiselkekse**



Foto: Ingrid Froehwein - Nicht zur freien Verwendung

**Zubereitung**

- o Für den Mürbteig Mehl, Staubzucker, Nüsse, Kürbiskerne, Salz vermischen, mit der Butter verbröseln und den Dottern zu einem Teig verkneten.
- o Mindestens ½ h kühl rasten lassen.
- o Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche messerrückendick ausrollen und



- verschiedene Formen ausstechen, auf ein Blech mit Backpapier legen.
- Die Hälfte der Kekse mit Eiklar bestreichen und mit fein gehackten Kürbiskernen bestreuen.
  - Im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C hell backen.
  - Nach dem Auskühlen mit Ribiselgelee zusammensetzen.