

## Allesbiosowieso

Rezept



### Bio-Kürbiskern-Plätzchen

**Der Teig** (fast alles Bio sowieso, Kakao siehe unten)

200g Bio-Mehl, 50g Kakao , 100g Zucker und eine Prise Salz in einer

Schüssel mischen. 100g Butterflöckchen darauf setzen und mit 2Ei Rum (Bio habe ich da nicht gefunden :-)) und 1 Ei verrühren und zu einem glatten Teig verkneten. Fertig! Den Teig ca 2 Std. kühlen.

**Kürbiskernmasse** (alles Bio sowieso, Kürbiskerne siehe unten)

200g Kürbiskerne grob hacken und mit 110g Zucker, 110g Butter, 200g Schlagsahne und 2 Ei Haferflocken in einem Topf 2 min aufkochen. Vorsicht es brennt leicht an. Beiseite stellen und: Fertig.

### Backen

Ein Backblech mit Backpapier belegen. Den kalten Teig auf einem bemehltem Brett in der Größe des Backbleches ausrollen, dann auf das Blech legen und die Kürbismasse darauf verteilen.

Den Teig im auf 200 Grad vorgeheiztem Ofen auf der 2. Einschubschiene (von unten) 15 Minuten backen, abkühlen lassen und dann im lauwarmen Zustand in 4 cm große Quadrate schneiden.

**Kuvertüre** (Bio, siehe unten)

Weisse Kuvertüre im Wasserbad schmelzen, abkühlen lassen bis sie beinahe wieder fest ist, dann erneut schmelzen. Plätzchen mit einer Ecke bis zur Hälfte in die Glasur tauchen und auf einem Rost trocknen lassen.

Fertig sind dann die grünen Bio-Kürbiskern-Plätzchen. Mmmmmmmmmmmmmmmmm.

Zutaten

**gepa3 TransFair Kakao Afrika** unter: <http://www.gepa3.de>

**Davert Kürbiskerne** aus kontrolliert biologischen Anbau unter: <http://www.davert.de/Default.htm>

**Rapunzel Feinse Weisse Kuvertüre** aus kontrolliert biologischen Anbau unter: <http://www.rapunzel.de/>