

Kürbiskernknusperblätter

Rezept zur Verfügung gestellt von Manfred Cuntz

Zutaten:

3 Eiweiß

50g Zucker

100g Mehl

100g Kürbiskerne

1 Prise Salz

Zubereitung:

Eiklar mit Zucker und Salz steif schlagen (Ballonschneebeisen).

Mehl dazu sieben und Kürbiskerne unterrühren.

In eine gebutterte und bemehlte Kastenform geben und 25 min bei 180° backen.

Auskühlen lassen und danach mit einer Aufschnittmaschine in dünne Scheiben schneiden.

Diese nochmals bei 170° 7 min backen.