

## Gebäck – „Sonnenblumenkern-Kekse“

### Zutaten sind:

➔	400 gr. Sonnenblumenkerne
➔	200 gr. Mandeln (gemahlen)
➔	200 gr. Zucker (braun)
➔	2 große Eier
➔	
➔	
➔	
➔	
➔	
➔	
➔	
➔	
➔	

### Und so wird es gemacht:

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem Teig verkneten. (man kann es von Hand oder mit dem Löffel machen) – Mit einem Teelöffel vom Teig kleine Häufchen abstechen und auf das Backblech legen (nicht vergessen vorher Backpapier auf das Blech). Immer etwas andrücken. Sie gehen nicht auf deshalb kann man sie dicht setzen.

#### Weitere Bemerkungen:

Die gesamte Portion ergibt ca. 2 Backbleche oder 40 Stück

## Fortsetzung – und so wird es gemacht:

Aufgehoben in einer Dose bleiben sie etwas länger frisch

### *Aufwand und / oder Herstellzeiten*

Vorbereiten

etwa ½ Stunde

El.-Herd *backen*

Im vorgeheizten Backofen bei 160° ca. 10 - 12 Minuten backen und dann auf einem Rost auskühlen lassen. (je nach Backofen vielleicht auch etwas länger bis sie leicht gebräunt sind)

Beim Gasofen die Stufe 2-3 benutzen

Wir wünschen Gutes *Gelingen* und einen „Guten Appetit“