

# Espresso – Knusperkekse

## Zutaten:

- 1 Eiklar
- 1 Pr. Salz
- 50 g Zucker
- 1 Tl. Zimt
- 1 Eßl. espressopulver lösl.  
(2 Briefchen)
- 70 g Kürbiskerne (od. Nüsse)
- 100 g Mandeln gehackt
- 80 g Sonnenblumenkerne
- 50 g Sesam



## Zubereitung:

- 1) Backrohr auf 150° vorheizen
- 2) Eiklar steif schlagen, mit Zucker und 1 Prise Salz ausschlagen
- 3) Alle trockenen Zutaten abwiegen, mischen, zum Schnee geben und vermischen
- 4) Die Masse auf ein Backpapier streichen, mit der Teigkarte für gerade Ränder sorgen, ein 2. Backpapier darauflegen und flach rollen (ca. 3 mm)
- 5) Das 2. Papier entfernen (Kerne herunterschaben mit der Teigkarte und zum Rest geben) Das Backpapier mit der Masse auf ein Backblech ziehen und 15 Min. backen
- 6) Die Masse leicht. abkühlen lassen, dann in Stücke brechen oder schneiden!

**Gutes Gelingen!**

Praxistipp von Ing. Regina Möslinger