

Landfrauen machen's vor: die besten Knusperkekse



[caption id="attachment_25661" align="aligncenter" width="768"]



Bild: Ramona Kreuzer (Landfrau) mit ihren

Knusperkekse[/caption]

Frischer Wind auf der Bühne

Unsere Show Bühne auf den Messen bietet vor allem den Ausstellern am Baden-Württemberg-Stand die Gelegenheit sich und ihre Produkte vorzustellen. In traditionellen oder trendigen Rezepten setzen wir gemeinsam deren Produkte in Szene.

Auch die Landfrauen aus Baden-Württemberg sind auf der Showbühne eine erfrischende und inspirierende Bereicherung. So auch auf der Grünen Woche in Berlin (01/2025).

Unsere jüngste Landfrau Ramona Kreuzer (20 Jahre) sorgte schon auf der Hinfahrt für gute Laune, hatte sie doch köstliche, superknusprige Kekse für alle gebacken. Und da diese so gut schmeckten, war dies eine wunderbare Gelegenheit gemeinsam auf der Bühne zu backen.

Ramona meisterte bravourös ihren ersten Berliner Backauftritt und zeigte wie vielseitig und spontan die Landfrauen in Baden-Württemberg sind.

Toll, das noch engagierte Nachwuchstalente zu finden sind, die mit Engagement und Leidenschaft ihre Region und das Land vertreten und bekannt machen.

Herzlichen Dank, liebe Ramona. Das war ein toller Auftritt und eine klasse Inspiration. Deine Kekse bleiben unvergessen.

Deswegen hier die heutige Rezeptur für "**Vitale Knusperkekse**" (von Ramona Kreuzer):

Zutaten

- 100 g Sonnenblumenkerne
- 75 g gehackte Nüsse (z.B. Haselnüsse)
- 75 g gemahlene Nüsse (z.B. Haselnüsse)
- 50 g Sesam
- 50 g Leinsamen, geschrotet
- 50 g Kürbiskerne, gehackt
- 50 g Cashewkerne, gehackt
- 100 g Zucker
- 1 Ei

Zubereitung

Alle Zutaten in einer Schüssel gut vermischen.

Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Mit zwei Teelöffeln Teig abstechen, zu runden Talern formen und auf die Backbleche setzen. 30 Minuten ruhen lassen.

Den Backofen auf 175°C Umluft vorheizen.

Die Kekse ca. 15 Minuten backen.

Anschließend die Kekse auf dem Backblech gut auskühlen lassen, bis diese fest und knusprig sind.

Tipp: Im luftdichten Behälter aufbewahren.