

Rezepte zur Weihnachtsbäckerei mit Kürbiskernöl und -kernen



Kürbiskernöl-Vanillekipferl



Fotos: Stefan Kristoferitsch

Zutaten:

Mürbteig:

320 g glattes Mehl
60 g Staubzucker
1 Pkg. Vanillezucker
4 EL Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
250 g Butter oder Margarine
130 g geriebene Walnüsse

Zum Wälzen oder Glasieren:

100 g Staubzucker
1 Pkg. Vanillezucker
100 g dunkle Schokoladenkuvertüre

Zubereitung:

Das Mehl sieben, mit Vanillezucker, Staubzucker, Nüssen und Steirischem Kürbiskernöl g.g.A. vermischen. In Stücke geschnittene kalte Butter oder Margarine in die Mitte geben und zu einem glatten Teig verkneten, eine Rolle formen und mindestens eine Stunde kühl stellen.

Scheiben von 1 cm Stärke schneiden, rollen, Kipferln formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Im vorgeheizten Backrohr 15–20 Minuten bei 160 °C Heißluft backen. Die noch heißen Kipferln in Vanille- und Staubzuckergemisch wälzen oder auskühlen lassen und die Enden in geschmolzene dunkle Schokoladenkuvertüre tunken (Achtung – Kipferl brechen leicht!).

Tipp: Bei Nussallergie die Nüsse einfach weg lassen und stattdessen mindestens 60 g glattes Mehl mehr in den Teig einarbeiten.

Stückzahl: 50 – 60 (ca. 3 Bleche)

Kernöl-Burger



Foto: Stefan Kristoferitsch

Zutaten:

Burger-Buserl:

10 Dotter

10 dag Staubzucker

15 dag glattes Mehl

Creme zum Füllen:

100 g geriebene Haselnüsse oder geriebene Mandeln

100 g weiße Kuvertüre

3 EL Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

Zubereitung:

Rohr auf 200 °C vorheizen (220 °C bei Ober- und Unterhitze). Aus Dotter und Zucker einen Abtrieb bereiten, Mehl unterheben. Die fertige Masse in einen Dressiersack mit mittelgroßer Tülle füllen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech in Buserl spritzen und 5–7 Minuten goldbraun backen.

Achtung: kleine Buserl spritzen und genügend Abstand lassen da Masse beim Backen auseinander läuft! Beim Backen die Buserl nicht zu dunkel werden lassen – schmecken dann bitter! Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und Kernöl, sowie fein gemahlene Nüsse untermengen. Jeweils zwei Buserl mit der grünen Nusscreme zusammensetzen.

Tipp: Wenn Creme übrig bleibt, diese einfach mit Hilfe eines Dressiersackes oder eines kleinen Frischhaltesackerls in kleine bunte Papierbecherl spritzen, mit einem Kürbiskern verzieren und im Kühlschrank aushärten lassen – und schon haben Sie ein **Steirisches Kürbiskernölkonfekt!** Wer einen intensiveren Kürbiskern-Geschmack möchte, kann einen Teil der Nüsse durch geröstete, fein geriebene Kürbiskerne ersetzen.

Stückzahl: 60 – 80 (zusammengesetzt), ca. 3 Bleche

Edelkastanien-Rumkugeln im Steirermantel



Foto: Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

Zutaten:

Rumkugelmasse:

70 g geriebene Walnüsse
200 g gekochte Edelkastanien (Maroni)
6 – 7 gehäufte EL Hafermark
100 g Staubzucker
1 Pkg. Vanillezucker
2 EL Kakaopulver (kein Instantkakao!)
2 EL Wasser
2 EL Rum
30 g Ceres (Kokosfett)
1 EL Kirschmarmelade

Steirermantel:

200 g weiße Kuvertüre
7 EL Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
dunkle Kuvertüre zum Verzieren

Zubereitung:

Ceres schmelzen, Kastanien fein hacken und alle Zutaten für die Rumkugelmasse gut vermischen. Teig für ca. 1 h kühl stellen. Anschließend mit nassen Händen Kugeln formen (Menge von 1 Teelöffel). Wenn der Teig in den Händen zu sehr zu kleben beginnt, Hände wieder mit kaltem Wasser spülen. Die Kugeln vor dem Überziehen mit Kuvertüre nochmals mindestens eine ½ Stunde kühl stellen.

Weißer Kuvertüre schmelzen und Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. untermengen. Mit Hilfe eines kleinen Metallspießes die Kugeln in die grüne Kuvertüre tauchen, gut abtropfen lassen und zum Trocknen auf Backpapier oder Alufolie setzen – kühl stellen. Nach dem Trocknen können die Kugeln zusätzlich mit etwas geschmolzener dunkler Kuvertüre verziert werden.

Tipp: Anstatt Edelkastanien könnte man auch Käferbohnen-Püree verwenden.

Personenanzahl: 40 – 50 Kugeln

Steirisches Kürbiskernmarzipankonfekt



Foto: Stefan Kristoferitsch

Zutaten:

100 g Steirische Kürbiskerne
100 g Zucker
200 g Rohmarzipan
Fertige Schokoladeglasur

Zubereitung:

Zuerst Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Öl rösten und auf einen Teller überkühlen lassen. Dann Zucker karamellisieren, Kürbiskerne zugeben und Masse auf einem Backpapier auskühlen lassen, anschließend grob hacken.

Marzipan mit dem Kürbiskernkrokant verkneten und 5 mm dick ausrollen. Kleine Formen ausstechen, mit Schokolade glasieren und beliebig verzieren, anschließend kühl stellen.

Tipp: Wenn Masse zu klebrig zum Verarbeiten wird, einfach kurz ins Gefrierfach legen. Wartezeiten ausnutzen um Schokoladenglasur herzustellen bzw. zu schmelzen.

Personenanzahl: 6 – 12

Kernölpralinen



Foto: Stefan Kristoferitsch

Zutaten:

100 g Butter
30 ml Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
250 g weiße Schokolade
20 ml Amaretto
100 g Steirische Kürbiskerne, geröstet und gehackt

Zubereitung:

Butter und Kürbiskernöl luftig aufschlagen, geschmolzene Schokolade hinzufügen und mit Amaretto abschmecken.

Die Masse mittels Dressiersack und runder Tülle zu je 10 g auf Alufolie aufspritzen und für 10 Minuten in den Kühlschrank stellen. Anschließend mit der Hand zu runden Kugeln formen und in fein gehackten Kürbiskernen drehen.

Tipp: Vor dem Wälzen ein wenig flüssige dunkle Schokoladen-Kuvertüre in eine Handfläche tropfen und die Kernölkugel darin rollen. Anschließend ebenso in gehackten Kürbiskernen drehen.

Menge: 40 Stk.

Kernölblüten

von Seminarbäuerin Johanna Aust



Foto: Stefan Kristoferitsch

Zutaten:

300 g Weizenmehl

150 g Butter

100 g Staubzucker

50 g Kürbiskernöl

Vanillezucker

1 Dotter

Prise Salz

Zum Füllen: Brombeermarmelade, Dirndlmarmelade

Zubereitung:

Aus allen Zutaten rasch einen Mürbteig bereiten, auf der Arbeitsfläche gleichmäßig ausrollen und Blüten ausstechen. Die Hälfte mit einem Loch versehen. Im vorgeheizten Backrohr bei 180°C und Heißluft auf Sicht backen. Ausgekühlt je eine Blüte mit Marmelade bestreichen und eine Blüte mit Loch darauf setzen

Tipp: Als Variation kann man die Blütenteile ohne Loch einseitig zusammen biegen und mit Kürbiskernen oder Walnusshälften verzieren. Nach dem Backen werden die Blütenansätze in weiße Schokolade getunkt.

Menge: 30 bis 40 Stück

Gefüllte Kürbiskernöl-Stangerl

von Seminarbäuerin Johanna Aust

Zutaten:

250g Weizenmehl, glatt

2 TL Backpulver

180g Butter

50g Kürbiskernöl

1 EL Sauerrahm

1 Dotter

Prise Salz

Fülle: 150g Kürbiskerne gerieben und geröstet, 60g Staubzucker, Vanillezucker, 1Eiklar, 3 EL Milch, 2 EL Rum, etwas Zimt

Zubereitung:

Die Teigzutaten rasch miteinander verkneten und in sechs bis sieben gleiche Teile aufteilen und zu Kugeln schleifen. Für die Fülle alle Zutaten mit dem Löffel verrühren. Die Teigkugel gleichmäßig rund ausrollen, mit dem Teigrad in 8 gleiche Stücke (Tortenstücke) teilen. Auf der breiten Seite des Teiges etwas Fülle geben und zur Spitze hin einrollen, auf ein mit Backtrennpapier belegtes Backblech legen. Die restlichen Teigkugeln ebenfalls zu Stangerl formen. Im vorgeheizten Backrohr bei 180°C und Heißluft auf Sicht (ca.15-20 Minuten) backen. Backzeit richtet sich nach Gebäckgröße.

Tipp: Pro Teigkugel erhalte ich 8 Stangerl, bei 6 Teigkugeln ergibt das 48 Stück, je größer die Teigkugel, desto größer werden auch die Stangerl.

Menge: 48 Stück

Kernölstanitzel

von Seminarbäuerin Johanna Aust



Foto: Stefan Kristoferitsch

Zutaten:

130g Weizenmehl, glatt

30g Staubzucker

Vanillezucker

40g Butter

20g Kürbiskernöl

1 Dotter

1 El Sauerrahm

Fülle: 1 Eiklar, 30g Kristallzucker, 100g Kürbiskerne gerieben und geröstet

Zubereitung:

Die Zutaten für den Teig rasch miteinander verkneten. Teig auf der mit Mehl bestreuten Arbeitsfläche ca. 2mm dick ausrollen und Kreise mit 5-6 cm Durchmesser ausstechen, diese mit dem Messer halbieren und jedes Teigstück zu einem Stanitzerl formen. Stanitzerl auf ein mit Backtrennpapier belegtes Backblech legen. Für die Fülle Eiklar aufschlagen und Zucker dazu und weiterschlagen, die Kürbiskerne einheben. Masse in einen Dressiersack mit Sterntülle füllen und in jedes Stanitzerl einen Tupf von der Fülle eindressieren. Im vorgeheizten Backrohr bei 180°C und Heißluft auf Sicht backen, ca. 12-15 Minuten. (Die Spitze soll ganz leicht etwas Farbe zeigen).

Tipp: mit etwas Zitronenglasur das Stanitzerl versüßen.

Kürbis-Kernöl-Würfel mit Nougat

von Seminarbäuerin Johanna Aust



Foto: Stefan Kristoferitsch

Zutaten für den Keksteig:

300g Weizenmehl, glatt
150g Butter
40g Kürbiskernöl
100g Staubzucker
Vanillezucker
1 Dotter
Prise Salz
Evt. etwas Orangenabrieb

Zubereitung:

Aus allen Zutaten rasch einen Mürbteig bereiten, Teig auf der mit etwas Mehl bestreuten Arbeitsfläche 2-3 mm dick ausrollen und Rauten mit einer Seitenlänge von ca. 3 cm ausstechen und auf ein mit Backtrennpapier belegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Backrohr bei 180°C und Heißluft auf Sicht backen.

Zutaten für die Schneemasse

6 Eiklar
240g Kristallzucker
90g Weizenmehl
60g Kürbiskerne, gerieben und geröstet
3 El Kernöl
60g weiße Schokolade, gerieben
Prise Salz
Fülle: Nougat

Zum Glasieren: Kuvertüre

Zubereitung:

Eiklar mit Salz steif aufschlagen, Zucker dazu und weiter schlagen bis er sich aufgelöst hat. Die restlichen Zutaten mit dem Schneebeesen einheben. Masse auf ein mit Backtrennpapier belegtes Backblech streichen und im vorgeheizten Backrohr bei 180°C auf Sicht backen. Fingerprobe machen. Etwas überkühlen lassen und Rauten ausstechen (Gleiche Form wie Kekse). Je ein Keks und ein Stück Schaummasse mit Nougat zusammensetzen, bis zum oberen Rand in Schokolade tauchen, ausgekühlt in Papiermanschetten setzen.

Tipp: Hier kann ich Eiklar verwerten. Sehr große Masse, evt. halbieren.

Kürbiskernöl-Krapferl

von Seminarbäuerin Johanna Aust



Foto: Stefan Kristoferitsch

Zutaten:

3 Eier
120g Kristallzucker
100g Kürbiskernöl
250g Sauerrahm
160g Kürbiskerne, gerieben und geröstet
150g Weizenmehl
1 Pkg. Weinsteinbackpulver
Evt. eine Prise Zimt

Für die Fülle: Marillenmarmelade, Rum

Zum Glasieren: weiße Kuvertüre oder Fettglasur

Zubereitung:

Eier und Zucker sehr schaumig aufschlagen, Kernöl einfließen lassen und weiter schlagen, die trockenen Zutaten vermischen und mit dem Sauerrahm einrühren. Teig auf ein mit Backtrennpapier belegtes Backblech streichen und im vorgeheizten Backrohr bei 180°C und Heißluft auf Sicht backen (ca. 25 Minuten). Fingerprobe machen. Auskühlen lassen, Scheiben von ca. 3cm ausstechen. Kuchenreste mit Marmelade und etwas Rum zu einer dressierbaren Masse verrühren, diese auf die Kuchenscheiben dressieren und mit Glasur überziehen.