

Kürbiskern-Zwieback



Gebäck

Rezeptart



30 Minuten

Zubereitung



leicht

Schwierigkeit

+ 25 Minuten im Rohr



Zutaten für Portionen

5 Eiklar
125 g Feinkristallzucker
175 g glattes Mehl
175 g Kürbiskerne
etwas Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

Butter und Mehl zum Befetten und
Bemehlen der Form

Zubereitung

Die Eiklar mit dem Zucker zu einem festen Schnee schlagen. Das bereits gesiebte Mehl hinzufügen und mit den Kürbiskernen sowie Steirischem Kürbiskernöl g.g.A. unterheben.

Die Zwiebackmasse in eine bebutterte und bemehlte Kastenform geben (für diese Menge ca. 30 cm lang) und bei 175 °C Ober- und Unterhitze ca. 25 Minuten backen. Den fertigen Zwieback auskühlen lassen und anschließend bereits möglichst dünn mit der Schneidemaschine in Scheiben schneiden.

Tipp: Den Zwieback nun 2–3 Tage bei Raumtemperatur nachtrocknen lassen oder nochmal kurz im Ofen trocknen, damit er gleich fest und knusprig wird.

Rezept von Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.