

## Süße Steirische Kürbiskernörlrollchen



**Nachspeise**  
Rezeptart



**80 Minuten**  
Zubereitung



**schwer**  
Schwierigkeit



### Zutaten für 6 Portionen

Biskuit  
5 Eier  
120 g Staubzucker  
100 g Mehl  
2 EL Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

Fülle  
¼ l Obers  
Staubzucker  
Steirische Kürbiskerne, gehackt  
Orangenlikör

Marzipan-Rohmasse  
grüne Lebensmittelfarbe

### Zubereitung

Backrohr auf 200 °C Heißluft vorheizen. Marzipan-Rohmasse mit grüner Lebensmittelfarbe einfärben und bis zur weiteren Verwendung kühl stellen.

Für das Biskuit Eier trennen, Dotter mit Staubzucker schaumig rühren, Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. und Mehl untermengen. Das Eiweiß zu einem steifen Schnee schlagen und unterheben. Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und goldgelb backen (ca. 10 Minuten, Biskuit darf nicht trocken werden, damit es sich noch einrollen lässt).

In der Zwischenzeit für die Fülle das Obers mit Staubzucker steif schlagen, gehackte steirische Kürbiskerne und Likör unterheben. Fülle bis zur Verwendung kalt stellen.

Fertig gebackenes, noch heißes Biskuit auf die Arbeitsfläche stürzen, Backpapier abziehen, in kleine Rechteckige Stücke schneiden, diese sofort einrollen, etwas auskühlen lassen und anschließend füllen.

Grünes Marzipan 2 – 3 mm dick und rechteckig ausrollen, in ebenso große Rechtecke schneiden und gefüllte Biskuitrollchen damit umwickeln.

**Rezept von Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. / Foto: Stefan Kristoferitsch**