

## Kernöl-Würfel



**Kekse**

Rezeptart



**120 Minuten**

Zubereitung



**mittel**

Schwierigkeit

zusätzliche Backzeiten einkalkulieren



### Zutaten für 40 bis 50 Stück Portionen

#### Teig:

300g Weizenmehl, glatt  
150g Butter  
40g Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.  
100g Staubzucker  
Vanillezucker  
1 Dotter  
Prise Salz  
etwas Orangenschalen-Abrieb

#### Schneemasse:

6 Eiklar  
240g Kristallzucker  
90g Weizenmehl  
60g Kürbiskerne, gerieben und geröstet  
3 Ei Kernöl  
60g weiße Schokolade, gerieben  
Prise Salz

Fülle: Nougat

Zum Glasieren: Kuvertüre

### Zubereitung

Für den Keksteig aus allen Zutaten rasch einen Mürbteig bereiten. Teig auf der mit etwas Mehl bestreuten Arbeitsfläche 2 bis 3 mm dick ausrollen. Rauten oder Quadrate mit einer Seitenlänge von ca. 3 cm ausstechen und auf ein mit Backtrennpapier belegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C (Heißluft) auf Sicht backen.

Für die Schneemasse Eiklar mit Salz steif aufschlagen, Zucker dazu und weiter schlagen bis er sich aufgelöst hat. Die restlichen Zutaten mit dem Schneebesen unterheben. Masse auf ein mit Backtrennpapier belegtes Backblech streichen und im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C auf Sicht backen (Fingerprobe machen). Masse etwas überkühlen lassen und ebenso Rauten oder Quadrate ausstechen (gleiche Größe wie zuvor beim Keksteig).

Je einen Keks und ein Stück Schaummasse mit Nougat zusammensetzen, bis zum oberen Rand in Schokolade tauchen und auskühlen bzw. fest werden lassen.

**Tipp:** Dieses Rezept eignet sich gut zum Verwerten großer Eiklarmengen.

**Rezept von Johanna Aust (Seminarbäuerin) / Foto: Stefan Kristoferitsch**