

## Kernölbuam



**Kekse**

Rezeptart



**90 Minuten**

Zubereitung



**mittel**

Schwierigkeit

60-90 Minuten Backzeit



### Zutaten für 40 bis 60 Stück Portionen

#### Windmasse:

2 Eiklar, kalt  
150 g Staubzucker  
eine Prise Salz  
1 EL Stärkemehl

#### Fülle und Deko:

70 g Butter  
100 g Staubzucker  
1-2 EL Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.  
50 g fein geriebene Kürbiskerne  
dunkle Schokoladen-Kuvertüre

### Zubereitung

Eiklar mit Salz zu Schnee schlagen, Zucker zugeben. Masse zuerst ca. 10 Minuten über Wasserdampf aufschlagen, dann 5 Minuten ohne Wasserdampf, anschließend Stärkemehl unterheben.

Fertige Masse in einen Dressiersacks mit runder Tülle füllen und auf ein mit Backtrennpapier belegtes Backblech kleine Stangerl spritzen. Anschließend bei 100 °C Heißluft ca. 60 bis 90 Minuten im Backrohr trocknen (je nach Größe der Stangerl).

Butter mit Zucker und Kernöl vermengen, Schokoladen-Kuvertüre schmelzen. Jeweils zwei ausgekühlte Windstangerl mit der Buttercreme zusammenkleben, so dass auf den Seiten etwas Fülle austritt. Die Füllkanten in geriebene Kürbiskerne drücken, ein Ende in die flüssige Kuvertüre tunken und auf Alufolie erkalten lassen.

**Rezept von Theresia Fastian / Foto: Stefan Kristoferitsch**