

## Kernölstanitzel



**Kekse**

Rezeptart



**75 Minuten**

Zubereitung



**mittel**

Schwierigkeit

15 Minuten Backzeit



### Zutaten für 20 bis 30 Stück Portionen

#### Teig:

130 g Weizenmehl, glatt  
30 g Staubzucker  
Vanillezucker  
40 g Butter  
20 g Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.  
1 Dotter  
1 EL Sauerrahm

#### Fülle:

1 Eiklar  
30 g Kristallzucker  
100 g Kürbiskerne gerieben und geröstet

### Zubereitung

Alle Teigzutaten rasch miteinander verkneten. Den Teig auf der mit Mehl bestreuten Arbeitsfläche ca. 2 mm dick ausrollen und Scheiben mit ca. 5 cm Durchmesser ausstechen. Diese mit dem Messer halbieren, jedes Teigstück zu einen kleinen Stanitzel formen und auf ein mit Backtrennpapier belegtes Backblech legen. Für die Fülle das Eiklar aufschlagen, den Zucker zugeben und weiterschlagen, zuletzt die geriebenen Kürbiskerne unterheben. Masse mit Hilfe eines Dressiersacks und Sterntülle in die Stanitzel füllen. Die gefüllten Stanitzel im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C Heißluft ca. 12 bis 15 Minuten backen (Fülle sollte an den Spitzen leicht bräunlich sein).

**Tipp:** Die ausgekühlten Stanitzel mit etwas Zitronen-Zuckerglasur versüßen.

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