Brot & Gebäck

Süße Kernölburger

Kekse
Rezeptart

75 Minuten
Zubereitung

mittel
Schwierigkeit

30 Minuten (Back- und Abkühlzeit)

Zutaten für 60 bis 80 Stück Portionen

Teig:
10 Dotter
10 dag Staubzucker
15 dag glattes Mehl

Creme zum Füllen:
100 g geriebene Haselnüsse oder geriebene Mandeln
100 g weiße Schokolade bzw. Kuvertüre
3-5 EL Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

Zubereitung

Rohr auf 200 °C vorheizen (220 °C bei Ober- und Unterhitze). Aus Dotter und Zucker einen Abtrieb bereiten, Mehl unterheben. Die fertige Masse in einen Dressiersack mit mittelgroßer Tülle füllen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech in Busserl spritzen und 5–7 Minuten goldbraun backen.
Achtung: kleine Busserl spritzen und genügend Abstand lassen da Masse beim Backen auseinander läuft! Beim Backen die Busserl nicht zu dunkel werden lassen – schmecken dann bitter!
Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und Kernöl, sowie fein gemahlene Nüsse untermengen. Jeweils zwei Busserl mit der grünen Nusscreme zusammensetzen.

Tipp: Wenn Creme übrig bleibt, diese einfach mit Hilfe eines Dressiersackes oder eines kleinen Frischhaltesackerls in kleine bunte Papierbecherl spritzen, mit einem Kürbiskern verzieren und im Kühlschrank aushärten lassen – und schon haben Sie ein Steirisches Kürbiskernölkonfekt!
Wer einen intensiveren Kürbiskern-Geschmack möchte, kann einen Teil der Nüsse durch geröstete, fein geriebene Kürbiskerne ersetzen.

Rezept von Theresia Fastian / Foto: Stefan Kristoferitsch