

## Kürbiskern-Bons



**Konfekt**  
Rezeptart



**1 Stunde**  
Zubereitung



**mittel**  
Schwierigkeit



### Zutaten für 5 Portionen

50 g Kürbiskerne  
50 g Kristallzucker  
300 g Käferbohnen, gekocht  
100 g Marzipan  
1 TL Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.  
etwas Rum nach Bedarf

Schokoladenglasur zum Glasieren  
Kürbiskerne zum Verzieren

### Zubereitung

Die Kürbiskerne grob hacken, den Zucker in einer Pfanne karamellisieren, die Kürbiskerne hinzufügen, kurz durchrühren und den Kürbiskernkrokant auf einen Bogen Backpapier geben, mit dem Nudelholz glatt wälzen und auskühlen lassen.

Den kalten Krokant mit dem Messer nochmals hacken (alternativ kann man statt dem Kürbiskernkrokant auch geriebene Kürbiskerne und Staubzucker verwenden). Die Käferbohnen passieren und mit Marzipan, Kürbiskrokant und Steirischem Kürbiskernöl g.g.A. verrühren. Ist die Masse noch zu dick, kann auch etwas Rum hinzugefügt werden, bis die Konsistenz entspricht.

Aus der Masse kleine Kugeln formen, anschließend mit Schokoladenglasur glasieren und mit Kürbiskernen dekorieren. Das fertige Konfekt im Kühlschrank aufbewahren.

**Tipp:** Die Pralinen eignen sich schön verpackt auch als nettes Mitbringsel!

**Rezept von Michaela Mauerhofer**