

## Kürbiskern-Zwieback



**Gebäck**

Rezeptart



**30 Minuten**

Zubereitung



**leicht**

Schwierigkeit

+ 25 Minuten im Rohr



### Zutaten für Portionen

5 Eiklar  
125 g Feinkristallzucker  
175 g glattes Mehl  
175 g Kürbiskerne  
etwas Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

Butter und Mehl zum Befetten und  
Bemehlen der Form

### Zubereitung

Die Eiklar mit dem Zucker zu einem festen Schnee schlagen. Das bereits gesiebte Mehl hinzufügen und mit den Kürbiskernen sowie Steirischem Kürbiskernöl g.g.A. unterheben.

Die Zwiebackmasse in eine bebutterte und bemehlte Kastenform geben (für diese Menge ca. 30 cm lang) und bei 175 °C Ober- und Unterhitze ca. 25 Minuten backen. Den fertigen Zwieback auskühlen lassen und anschließend bereits möglichst dünn mit der Schneidemaschine in Scheiben schneiden.

**Tipp:** Den Zwieback nun 2–3 Tage bei Raumtemperatur nachtrocknen lassen oder nochmal kurz im Ofen trocknen, damit er gleich fest und knusprig wird.

**Rezept von Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.**