

# Weihnachts REZEPTE



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium  
Land- und Forstwirtschaft,  
Regionen und Wasserwirtschaft

  
**LE 14-20**  
Entwicklung für den Ländlichen Raum

Europäischer  
Landwirtschaftsfonds für  
die Entwicklung des  
ländlichen Raums:  
Hier investiert Europa in  
die ländlichen Gebiete.



# Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

## EIN WAHRES KÜCHENTALENT

**M**ittlerweile ist bekannt, dass das Steirische Kürbiskernöl g.g.A. mehr kann, als nur den Salat zu verfeinern. Doch Weihnachtsbäckereien mit Steirischem Kürbiskernöl g.g.A.? Mit ein bisschen Fantasie und küchentechnischem Know-how steht der kulinarischen Kreativität nichts mehr im Wege. Überzeugen Sie sich selbst und probieren Sie einige Lieblingsrezepte unserer Kernölbäuerinnen aus.

### TIPPS

- ★ Bei Mürbteigen kann der Fettanteil etwas reduziert werden, da auch im Kürbiskernöl einiges an Fett enthalten ist.
- ★ Um die Verarbeitung des Mürbteiges leichter gestalten zu können, sollten die Zutaten (vor allem Butter) unbedingt kalt sein und rasch verarbeitet werden.
- ★ Nüsse können in nahezu jedem Rezept durch Kürbiskerne ersetzt werden. Wichtig ist allerdings, dass diese genauso fein gemahlen werden.
- ★ Um möglichst lange ein frisches Kürbiskernöl verwenden zu können, sollte dieses gut verschlossen und vor Wärme und Licht geschützt gelagert werden.

### WAS BEDEUTET G.G.A. BEIM STEIRISCHEN KÜRBISKERNÖL?

Drei Buchstaben, die garantieren, dass das Öl nach einem traditionellen, in einer Produktspezifikation festgeschriebenen Verfahren hergestellt wurde und es sich dabei um 100 % reines Kürbiskernöl aus Erstpressung handelt. Wo g.g.A. drauf steht, sind Herkunft, Produktion und Inhalt streng geprüft. Vertrauen ist gut, Kontrolle ist besser – die Banderole mit der fortlaufenden Kontrollnummer sichert das Original!

Nähere Informationen zum Thema Herkunftsschutz finden Sie auf: [www.steirisches-kuerbiskernoel.eu](http://www.steirisches-kuerbiskernoel.eu) und auf [www.svgh.at](http://www.svgh.at)

WEITERE  
ANREGUNGEN  
ZUM NACHKOCHEN  
FINDEN SIE  
UNTER:

[WWW.STEIRISCHES-KUERBISKERNOEL.EU](http://WWW.STEIRISCHES-KUERBISKERNOEL.EU)





# Steirerkekse

**300 G GLATTES MEHL**  
**100 G STAUBZUCKER**  
**100 G KÜRBISKERNE, GERIEBEN**  
**ETWAS ZIMT**  
**200 G BUTTER**  
**ETWAS STEIRISCHES KÜRBISKERNÖL G.G.A.**  
**2 EIDOTTER**

**WEISSE KUVERTÜRE**  
**ZUM GLASIEREN**  
**KÜRBISKROKANT**  
**ZUM VERZIEREN**

REZEPT VON SONJA UND PETRA SCHWARZ, ST.RUPRECHT/RAAB

- ★ Das Mehl mit Zucker, geriebenen Kürbiskernen und Zimt gut vermischen, die kalte Butter einbröseln, das Steirische Kürbiskernöl g.g.A. zugeben und mit den Dottern rasch zu einem Teig verkneten. Den Teig für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank stellen und ruhen lassen.
- ★ Anschließend den Teig ausrollen, Kekse ausstechen und bei 170 °C Ober- und Unterhitze je nach Größe ca. 10 Minuten backen.
- ★ Die Kekse auskühlen lassen, die weiße Kuvertüre langsam im Wasserbad schmelzen, die Kekse damit glasieren und zuletzt mit Kürbiskrokant verzieren.



# Steirerstangerln

200 G BUTTER  
70 G STAUBZUCKER  
1 P. VANILLEZUCKER  
1 PRISE SALZ  
1 EI  
2 TL STEIRISCHES KÜRBISKERNÖL G.G.A.  
200 G WEIZENMEHL  
170 G KÜRBISKERNE, FEIN GEMAHLEN  
MARMELADE  
ZUM ZUSAMMENSETZEN  
SCHOKOLADENGLASUR  
ZUM VERZIEREN

- ★ Die Butter mit Staubzucker, Vanillezucker und Salz cremig aufschlagen, anschließend das Ei sowie das Steirische Kürbiskernöl g.g.A. hinzufügen und schaumig schlagen, zuletzt das Mehl und die gemahlene Kürbiskerne unterrühren.
- ★ Den Teig in einen Spritzsack geben und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech spritzen. Die Stangerln bei 170 °C Ober- und Unterhitze ca. 10 Minuten backen.
- ★ Die Kekse auskühlen lassen und mit Marmelade Boden an Boden zusammensetzen, anschließend noch mit Schokoladenglasur verzieren.



# Germkranz

## MIT KÜRBISKERNFÜLLE

**GERMTEIG**  
30 G GERM  
75 G KRISTALLZUCKER  
250 G UNIVERSALMEHL  
500 G GLATTES MEHL  
75 G ZIMMERWARME BUTTER  
1 P. VANILLEZUCKER  
1 TL SALZ  
1 TL STEIRISCHES KÜRBISKERNÖL G.G.A.  
375 ML MILCH  
2 EIER + 1 DOTTER

**BUTTER UND MEHL ZUM BEFETTEN UND  
BEMEHLN DER FORM  
1 EI ZUM BESTREICHEN**

**FÜLLE**  
80 ML MILCH  
200 G NOUGAT  
100 G NÜSSE  
(WALNÜSSE ODER HASELNÜSSE)  
100 G KÜRBISKERNE, FEIN GEHACKT  
2 EL RUM

★ **GERMTEIG:** Die Germ in 2 EL warmem Wasser auflösen, 1 TL Zucker zugeben, die Mehle miteinander vermengen. Die nun aufgelöste Germ zum Mehl geben und anrühren, anschließend die Butter, den restlichen Zucker, Vanillezucker sowie Salz und Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. zugeben. Die Milch erwärmen und die Eier sowie den Dotter einsprudeln, anschließend ebenfalls zur Masse geben. Den Teig ca. 10 Minuten mixen, anschließend ruhen lassen, bis er schön aufgeht, erneut zusammenkneten und aufgehen lassen.

★ **FÜLLE:** Die Milch erwärmen und den Nougat darin auflösen, die gehackten Nüsse sowie Kürbiskerne hinzufügen und mit Rum abschmecken.

★ Den Germteig quadratisch ausrollen, die halbe Fläche mit der Fülle bestreichen, anschließend zusammenfalten und zwei Drittel der Länge mit dem Messer durchschneiden. Die beiden Stränge miteinander verdrehen, sodass ein Zopf entsteht, in eine befettete und bemehlte Form geben, mit verquirltem Ei bestreichen und bei 175 °C Ober- und Unterhitze ca. 25 Minuten backen. Nach 25 Minuten den Ofen ausschalten und den Germteig noch ca. 5 Minuten im warmen Backofen lassen.



# Kürbiskern-Bons

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

TIPP  
DIE PRALINEN EIGNEN SICH SCHÖN  
VERPACKT AUCH ALS NETTES  
MITBRINGSEL!

REZEPT VON MICHAELA MAUERHOFER, HARTBERG

- ★ 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.





# Kürbiskerntörtchen

**100 G GLATTES MEHL**  
**100 G STAUBZUCKER**  
**200 G KÜRBISKERNE, GERIEBEN**  
**ZIMT UND NELKENPULVER**  
**200 G BUTTER**  
**ETWAS STEIRISCHES KÜRBISKERNÖL G.G.A.**  
**2 DOTTER**

**MARMELADE NACH GESCHMACK**  
**ZUM ZUSAMMENSETZEN**  
**SCHOKOLADE NACH BELIEBEN ZUM**  
**VERZIEREN**

REZEPT VON SOPHIA UND EVA FASTL, JAGERBERG

- ★ Das Mehl mit Zucker, geriebenen Kürbiskernen sowie Zimt und Nelkenpulver gut vermischen, die kalte Butter in Stücke schneiden und mit der Mehlmischung verbröseln, das Steirische Kürbiskernöl g.g.A. zugeben und mit den Dottern rasch zu einem Teig verkneten. Den Teig für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank stellen und ruhen lassen.
- ★ Anschließend den Teig ausrollen, Kekse ausstechen und bei 170 °C Ober- und Unterhitze je nach Größe ca. 10 Minuten backen.
- ★ Die Kekse auskühlen lassen, jeweils 2 Kekse mit Marmelade zusammensetzen und mit Schokolade glasieren.



# Husarenkrapferln

## NACH STEIRISCHER ART



250 G BUTTER  
150 G STAUBZUCKER  
1 P. VANILLEZUCKER  
2 EIDOTTER  
350 G GLATTES MEHL  
25 G STEIRISCHES KÜRBISKERNÖL G.G.A.

1 EI ZUM BESTREICHEN  
RIBISELMARMADE



- ★ Die Butter mit Staubzucker und Vanillezucker glatt rühren, die Eidotter mit den restlichen Zutaten zu einem Mürbteig verarbeiten. Den Teig zu einer Rolle formen und gleich große Stücke abtrennen, diese zu kleinen Kugeln formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit einem Kochlöffelstiel eine Druckstelle in der Mitte der Kugeln erzeugen.
- ★ Die Husarenkrapferln mit Ei bestreichen und anschließend bei 170 °C Ober- und Unterhitze ca. 10 Minuten backen.
- ★ In der Zwischenzeit die Marmelade erhitzen, um sie später in die Vertiefungen füllen zu können.

Rezept: Gemeinshaft Steirisches Kürbiskernöl; Foto: Stefan Kristoferitsch



STEIRISCHES  
**KÜRBIS  
KERNÖL**  
g.g.A.



### IMPRESSUM

FÜR DEN INHALT VERANTWORTLICH: GEMEINSCHAFT STEIRISCHES KÜRBISKERNÖL G.G.A., JULIUS-STRAUSS-WEG 1A, 8430 LEIBNITZ,  
TEL: +43 (0) 3452/72151, FAX: +43 (0) 3452/72151-15, OFFICE@STEIRISCHES-KUERBISKERNOEL.EU, WWW.STEIRISCHES-KUERBISKERNOEL.EU.  
AUSGABE 2022/V2. FOTOS: STEFAN KRISTOFERITSCH. LAYOUT: WERBEAGENTUR RYPKA GMBH, UNTERBERG 58-60, 8143 DOBL,  
TEL: +43 (0) 3136/200 16, WWW.RYPKA.AT. HERSTELLUNG: HM.PERFECTPRINTCONSULT.EU