

## Kürbiskern- Marzipankonfekt



**Konfekt**  
Rezeptart



**80 Minuten**  
Zubereitung



**leicht**  
Schwierigkeit



### Zutaten für 6-12 Portionen

100 g Steirische Kürbiskerne  
100 g Zucker  
200 g Rohmarzipan  
Fertige Schokoladenglasur

### Zubereitung

Zuerst Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Öl rösten und auf einen Teller überkühlen lassen. Dann Zucker karamellisieren, Kürbiskerne zugeben und Masse auf einem Backpapier auskühlen lassen, anschließend grob hacken. Marzipan mit dem Kürbiskernkrokant verkneten und 5 mm dick ausrollen. Kleine Formen ausstechen, mit Schokolade glasieren und beliebig verzieren, anschließend kühl stellen.

**Tipp 1:** Wenn Masse zu klebrig zum Verarbeiten wird, einfach kurz ins Gefrierfach legen. Wartezeiten ausnutzen um Schokoladenglasur herzustellen bzw. zu schmelzen.

**Tipp 2:** Für grüne Glasur einfach ein bis zwei EL Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. in weiße Schokoglasur einrühren. Aber Achtung – die Glasur wird dadurch weicher!

**Rezept von Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. / Foto: Stefan Kristoferitsch**