

Euro 2,50

NEU mit



Rezepte mit Steirischem Kürbiskernöl g.g.A.

Brot – Gebäck – Kuchen



Backspezialitäten aus steirischer und
internationaler Traditionsküche
neu interpretiert

Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.



Der Steirische Ölkürbis – *Cucurbita pepo* var. *styriaca*



Ing. Franz Labugger
Obmann Gemeinschaft Steirisches
Kürbiskernöl g.g.A.

Botanisch gesehen zählen die Kürbisgewächse „*Cucurbitaceae*“ zu den Riesenbeeren. Für diese sonnenhungrigen Pflanzen gibt es bei uns ideale Wachstumsbedingungen. Schon im April werden die ersten Kürbissamen ausgesät und nach ein bis zwei Wochen schauen die zweiblättrigen Pflänzchen aus der Erde. Im Juni zeigen sich die gelb leuchtenden Kürbisblüten. Zwei Monate später liegen dann schon die ersten reifen „Kürbisplutzer“ auf den Feldern.

Die typisch gelb-grün gestreiften Ölkürbisse werden im August und September „ausgepatzelt“, so nennt man das Herauslösen der Kerne aus dem Fruchtfleisch. Heutzutage verwendet man dazu überwiegend moderne Erntemaschinen.

Die gewaschenen und getrockneten Kürbiskerne können, bei richtiger Lagerung, mehr als zwei Jahre zu Steirischem Kürbiskernöl g.g.A. verpresst werden. Somit ist es den Kernölzeuger/innen möglich, je nach Bedarf, frisches Kürbiskernöl saisonunabhängig herzustellen.

Nach dem traditionellen Herstellungsverfahren werden die Kerne zuerst grob gemahlen, anschließend mit Wasser und Salz verknetet und schonend geröstet. Dabei ist das Fingerspitzengefühl der Pressmeisterin bzw. des Pressmeisters besonders wichtig, denn nur durch die optimale Verarbeitung der Kerne kann unser Grünes Gold seinen typisch nussig-aromatischen Geschmack entwickeln. Das traditionelle Herstellungsverfahren, ohne jegliche chemische Zusätze oder Raffination, garantiert ein unverwechselbares und naturbelassenes Qualitätsprodukt.



Das Steirische Kürbiskernöl g.g.A. – Traditionelles Herstellungsverfahren



Das Grüne Gold der Steiermark – ein naturbelassenes Qualitätsprodukt



Achten Sie beim Einkauf auf die Banderole! Diese garantiert Ihnen die naturbelassene Qualität des Steirischen Kürbiskernöls g.g.A mit seinen wertvollen Inhaltsstoffen schon von außen.

Durch das traditionelle Herstellungsverfahren bleiben die wertgebenden Inhaltsstoffe weitgehend erhalten und reichern sich während der Pressung im Öl an.

Wird das Steirische Kürbiskernöl g.g.A. original verschlossen vor Sonnenlicht und Hitzequellen geschützt gelagert, so bleibt es meist mehr als neun bis zwölf Monate haltbar. Nach dem Öffnen der Flasche sollte das Kürbiskernöl zügig verbraucht werden, eine Lagerung im Kühlschrank ist nicht notwendig.

Die Banderole sichert das Original!

„g.g.A.“ steht für geschützte geografische Angabe und bedeutet:

- gesicherte Herkunft der Kürbiskerne aus einem geografisch definierten Gebiet in Österreich
- Kürbiskernöl hergestellt nach alter Tradition
- 100 % reines Kürbiskernöl aus Erstpressung

Die Banderole mit der individuellen, fortlaufenden Kontrollnummer sichert Ihnen ein kontrolliert echtes Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

Damit das Lieblingsgebäck auch sicher gelingt:

- Alle Zutaten möglichst genau mit einer Küchenwaage abwägen bzw. abmessen.
- Optimale Flüssigkeitstemperatur für die Teigzubereitung liegt bei 25 °C. Butter für Rührteige vor dem Verarbeiten auf Raumtemperatur bringen.
- Germ- und Sauerteigen nach dem Kneten immer genügend Zeit zum Rasten lassen.
- Mürbteige immer rasch zubereiten, bei nicht zu warmer Raumtemperatur, da sie ansonsten „brandig“ (bröselig) werden und sich nicht mehr gut verarbeiten lassen. Ist der Teig zu weich, vor dem Weiterverarbeiten in den Kühl-schrank stellen.
- Backofen immer vorheizen, Brot und Handgebäck mit viel Dampf backen (feuerfestes Gefäß mit Wasser in den Backofen stellen).
- Backgut nach dem Backen gut auskühlen lassen, bevor es angeschnitten bzw. verpackt wird (außer es wird im Rezept empfohlen, es warm zu genießen).

*Als besonders schmackhafte und aufwertende Alternativ-Zutat bietet sich auch der **Kürbiskern-Presskuchen** an, welcher als Nebenprodukt beim Pressvorgang anfällt. Erhältlich ist dieser in Lebensmittelqualität im einschlägigen Fachhandel und auf Anfrage bei der Ölmühle Ihres Vertrauens.*



Praktische Tipps fürs Backen

5



Johanna Aust

Seiten

17, 20,
21, 22, 23

Johanna Austs Backbuch „Die besten Weihnachtskekse – 100 himmlische Rezepte“ (Löwenzahn-Verlag) bietet passionierten Kleingebäck-Genießer/innen eine Fülle an Anregungen und Ideen zum Nachbacken und Ausprobieren. Ob der vielen anschaulichen und praktischen Tipps ist das Buch auch für Back-Einsteiger/innen bestens geeignet.

Die begeisterte Landwirtin lebt mit ihrer Familie in der schönen Südsteiermark. Ihre Liebe zur kreativen Arbeit in der Küche hat sich inzwischen zur Leidenschaft weiterentwickelt, was sich in ihrer Tätigkeit als Seminarbäuerin und Buchautorin widerspiegelt. Als Botschafterin für regionale und saisonale Lebensmittel ist es ihr ein Anliegen, überliefertes und traditionelles Wissen nach neuen Maßstäben weiterzugeben und Neues zu kreieren.

Für diese Rezeptbroschüre konnten wir weiters den **Backprofi Christian Ofner** sowie die **Seminarbäuerin Maria Thomann** gewinnen. Für die tolle Zusammenarbeit und die Rezeptinspirationen ein herzliches Dankeschön! Mehr Rezepte finden Sie auf unserer Homepage: www.steirisches-kuerbiskernoel.eu



Theresia Fastian

Seiten
8,10,11,12,13,
14,16,18,19

Liebe Leser/innen!

Als Weststeirerin bin ich mit dem Grünen Gold aufgewachsen, und es ist für mich eine der authentischsten Kulinarik-Spezialitäten. Das einzigartige nussige Aroma erschließt unzählige Möglichkeiten, traditionelle österreichische Speisen zeitgemäß zu interpretieren. Während von einer Verwendung des Steirischen Kürbiskernöls g.g.A. für langes Braten oder Frittieren dringend abzuraten ist, eignet es sich hervorragend als pflanzliche Butteralternative bzw. regionaler Olivenölersatz in vielen Backspezialitäten. Mit der vorliegenden Broschüre möchten wir Ihnen einen Einblick in die Verwendungsvielfalt geben.

Ich wünsche Ihnen viel Freude beim Nachbacken der Rezepte sowie gutes Gelingen und genussvolles Verkosten!

Theresia Fastian

7

Die Ernährungswissenschaftlerin, Kräuterpädagogin und Fachberaterin des Landwirtschaftskammer-Projektes „Höherqualifizierung Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.“ begeistert seit 2017 mit viel Kreativität, Liebe zum Detail und großer Naturverbundenheit interessierte Konsument/innen mittels Workshops und Öffentlichkeitsarbeit für Nachhaltigkeit, Saisonalität und Regionalität in der täglichen Küche.



Einkorn-Presskuchenweckerl

Zutaten für 8 bis 10 Stück:

180 g *Einkornvollkornmehl*
180 g *Dinkelmehl glatt*
100 g *Roggenmehl*
40 g *Kürbiskernöl-Presskuchen*
1 ½ TL *Salz*
2 EL *Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.*
1/3 l *lauwarmes Wasser*
½ *Würfel Frischgerm*

Zubereitung:

Mit der Küchenmaschine alle Zutaten rasch zu einem sehr weichen, patzigen Teig verarbeiten und in der Rührschüssel für mindestens sechs Stunden (am besten über Nacht) mit Frischhaltefolie bedeckt in den Kühlschrank stellen.

Backofen auf 250 °C Ober-/Unterhitze vorheizen, Backblech mit Backpapier belegen. Auf den Teig in der Schüssel einen Esslöffel Roggenmehl verteilen. Mit dem Esslöffel acht bis zehn Teigstücke ausstechen, in ausreichendem Abstand auf dem Backblech portionieren und sofort für 15 bis 20 Minuten backen.



Zutaten für 2 Stück:

Teig 1:

500 g Kamutmehl (Auszugsmehl)
20 g Frischgerm
10 g Salz
1 TL Anis gemahlen
50 ml Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
ca. 300 ml warmes Wasser

Teig 2:

500 g Roggenmehl, Typ 960–1150
20 g Frischgerm
200 g frischer Roggensauerteig
10 g Salz
½ TL Anis gemahlen
½ TL Kümmel gemahlen
ca. 300 ml warmes Wasser

Zubereitung:

Rezept von Maria Thomann

Zwei mittelfeste Teige bereiten und abgedeckt an einem warmen Ort zur doppelten Größe aufgehen lassen (Roggenteig zuerst, er benötigt mehr Aufgehzeit). Kastenformen befeuchten, das Rohr auf 250 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Teige halbieren und auf einer bemehlten Fläche zu Rechtecken auswalken und mit Wasser bestreichen. Je ein Roggen- und ein Kamutrechteck aufeinanderlegen, der Länge nach fest einrollen und mit dem Teigschluss nach unten in die Kastenformen geben. Erneut 15 Minuten ruhen lassen, danach mit Wasser bestreichen und mit einem Holzspieß mehrmals bis zum Boden einstechen. Anschließend für 10 Minuten bei 250 °C backen, danach auf 180 °C für 30 bis 40 Minuten fertig backen. Sofort aus der Form nehmen und auf dem Gitterrost vollständig auskühlen lassen.

Tipp: Einfaches Sauerteigrezept auf unserer Homepage.

Kamut-Roggenbrot





Türkisches Fladenbrot

Zutaten für 2 Stück:

Dampfl:

1 Würfel Frischgerm
1 TL Zucker, ¼ l lauwarmes
Wasser, 1 EL Weizenmehl

Teig:

600 g Weizenmehl, universal
1 TL Backpulver, 2 TL Salz
3–4 EL Steirisches Kürbis-
kernöl g.g.A.
100 ml lauwarme (Soja-)Milch

Zum Bestreichen/Bestreuen:

1 Ei
2 EL Sonnenblumen- oder
Olivenöl
2 TL weißer Sesam
1 TL Schwarzkümmel

Zubereitung:

Dampfl ansetzen und für mindestens 20 Minuten an einem warmen Ort stehen lassen. Anschließend mit den restlichen Zutaten zu einem weichen Teig verarbeiten und so lange ruhen lassen bis der Teig sein Volumen verdoppelt hat. Den Teig auf eine bemehlte Fläche stürzen, kurz durchkneten und zwei Fladenbrote formen. Die Fladen auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech geben und nochmal für 30 bis 40 Minuten aufgehen lassen. Den Backofen auf 230 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und eine feuerfeste Schüssel mit Wasser auf den Backofenboden stellen. Vor dem Backen mit den Fingern mehrere Löcher in die Fladen eindrücken. Das Ei mit dem Öl versprudeln und die Fladen damit bestreichen, Sesam und Schwarzkümmel darüberstreuen. Die Fladen auf mittlerer Schiene für circa 20 Minuten goldgelb backen.

Tipp: Türkisches Fladenbrot schmeckt am besten ganz frisch, kann aber auch vor dem Verzehr kurz aufgebakken werden.

Zutaten für 8 Stück:

Dampf:

300 ml lauwarmes Wasser

1 TL Zucker

1 EL Weizenmehl

½ Würfel Frischgerm

Teig:

400 g Weizenmehl glatt

100 g Buchweizenmehl

2–3 EL Steirisches

Kürbiskernöl g.g.A.

2 TL Salz

Zum Bestreuen:

2 EL gehackte Kürbiskerne

Zubereitung:

Dampf bereiten und für 20 Minuten stehen lassen. Danach mit den restlichen Zutaten zu einem weichen Teig kneten. Acht Kugeln formen und für circa 30 Minuten aufgehen lassen. Das Backrohr mit dem leeren Blech auf 250 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Hälfte der Kugeln mit nassen Händen auf einem Backpapierbogen flach drücken, mit gehackten Kürbiskernen bestreuen und diese leicht in den Teig drücken. Die Fladen mit dem Backpapier aufs heiße Blech geben und für max. fünf Minuten auf unterster Schiene backen – die Fladen müssen weich bleiben, sobald eine Braunfärbung zu sehen ist, werden sie zu hart! Mit den restlichen vier Teigkugeln gleich verfahren.

Tipp: Pita noch warm zu Grillgerichten oder Käferbohnen-Falafel servieren.

Buchweizen-Pita





W eiche Burger Buns

Zutaten für 4 Stück:

Dampfl:

1 TL Zucker

½ Würfel Frischgerm

180 ml lauwarmes Wasser

1 EL Dinkelmehl

Teig:

150 g Dinkelvollkornmehl

150 g Dinkelmehl glatt

1 TL Salz

30 g Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

2 EL geröstete Zwiebel

1 TL getrocknete Kräuter (Majoran,
Rosmarin, Thymian)

Zum Bestreichen/Bestreuen:

gemahlene Kürbiskerne (natur)

1 Eiklar



Zubereitung:

Mit Zucker, Germ, Wasser und 1 TL Mehl ein Dampfl bereiten und 20 Minuten stehen lassen. Dann gemeinsam mit den restlichen Zutaten zu einem weichen Teig verarbeiten und für circa 30 Minuten an einem warmen Ort zur mindestens doppelten Größe aufgehen lassen. Teig anschließend kurz durchkneten und erneut für 20 Minuten aufgehen lassen. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen, Backblech mit Backpapier belegen.

Aus dem Teig 4 Kugeln formen (schleifen), etwas flach drücken und am Backblech kurz aufgehen lassen. Vor dem Backen mit Eiklar bestreichen und mit gemahlenden Kürbiskernen bestreuen. Burger Buns für circa 15 Minuten auf unterer Schiene backen.

Tipp: Diese Burger Buns schmecken auch hervorragend zu Salatgerichten. In dem Fall können kleinere und mehr Teigstücke geformt werden – dabei eine etwas verkürzte Backzeit beachten.

Zutaten für 2 Stück:

Dampfl:

1 Würfel Frischgerm
1 TL Zucker, 1 EL Mehl
180–200 ml lauwarmes Wasser

Teig:

500 g Weizen- oder
Dinkelmehl universal
250 g gekochte mehligte Kartoffel
2 TL Salz
3–4 EL Steirisches
Kürbiskernöl g.g.A.
3–4 Handvoll frische Garten- und
Wiesenkräuter (z. B. Rosmarin,
Thymian, Majoran, Bohnenkraut,
Brennnessel, Gundermann,
Giersch, Schafgarbe)

Zum Bestreichen: ½ TL Stärke-
mehl mit Wasser verrührt

Zubereitung:

Dampfl ansetzen und 20 Minuten stehen lassen. Kartoffel reiben, mit dem Dampfl und den restlichen Teigzutaten zu einem weichen Teig verarbeiten. Den noch etwas patzigen Teig in der Rührschüssel lassen, mit Frischhaltefolie abdecken und für circa eine Stunde an einem warmen Ort ruhen lassen, bis er zur doppelten Größe aufgegangen ist.

In der Zwischenzeit die Kräuter sammeln, säubern und klein hacken. Anschließend den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche stürzen, kurz durchkneten, zu zwei Kugeln formen und erneut 20 Minuten rasten lassen. Die Kugeln mit den Händen auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu zwei Rechtecken ausdrücken, Kräuter darauf verteilen, zu zwei Baguettes einrollen und auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech geben. Die Baguettes mit einer beölten Schere mehrmals tief einschneiden und für circa 10 Minuten aufgehen lassen.

Den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und Stärkemehl mit Wasser verrühren. Baguettes mit der Stärkelösung bepinseln und auf unterer Schiene für circa 20 Minuten mit Wasserdampf goldbraun backen.

Kräuter-Kartoffelbaguette





Kernöl-Maisbrot

Zutaten für 1 Form:

250 g Maismehl
100 g Weizenmehl universal
50 g Rohrzucker
1 TL Salz
1 TL Natron
2 TL Backpulver
1 großes Ei
40 g zerlassene Butter
30 g Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
2 EL Naturjogurt
250 ml Milch

Zubereitung:

Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Ei versprudeln und mit Butter, Kürbiskernöl, Jogurt und Milch verrühren. Trockene Zutaten in eine Rührschüssel einwiegen mit den flüssigen Zutaten mithilfe einer Gabel grob vermengen – der Teig darf etwas klumpig bleiben. Eine Auflaufform (oder für das Backrohr geeignete Pfanne) ausfetten und den Teig einfüllen. Das Maisbrot für 15 bis 20 Minuten backen bis es eine schöne goldgelbe Farbe bekommen hat (nicht zu dunkel, da es sonst zu trocken wird).

Tipp: Das süßliche Maisbrot passt gut zu mexikanischen Chili- und Grillgerichten. Anstatt Jogurt und Milch kann auch Buttermilch verwendet werden – das macht es noch saftiger.

Zutaten für 3 Stück:

500 g Weizenmehl,
Type 480 universal
7 g Salz
80 g Zucker
100 g Butter
25 g Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
1 Würfel Frischgerm
2 Eidotter (Größe M)
20 g Rum
160 g Milch

Zum Bestreichen/Bestreuen:

geschrotete Steirische Kürbiskerne
1 Ei



Zubereitung:

Rezept vom Backprofi Christian Ofner

Milch und Butter auf circa 40 °C erwärmen. Die restlichen Zutaten genau einwiegen und den Teig mit der Küchenmaschine zuerst drei Minuten langsam, dann sieben Minuten intensiver kneten. Teig in der Schüssel mit einem Geschirrtuch bedeckt 30 Minuten rasten lassen.

Anschließend drei gleich große Teigstücke auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche rundformen (schleifen) und auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Die Oberfläche der Teigstücke gut mit Wasser befeuchten und 30 bis 45 Minuten bei Raumtemperatur aufgehen lassen. Zwischendurch immer wieder ganz leicht mit Wasser besprühen, damit die Oberfläche nicht austrocknet. Backofen auf 170 °C Heißluft vorheizen. Die Pinzen mit versprudelm Ei bestreichen, geschrotete Kürbiskerne darauf verteilen und mit einer beölten Schere von oben dreimal ganz durchschneiden. Auf mittlerer Schiene bei leicht geöffneter Backofentür 25 bis 30 Minuten backen.

Steirische Butterpinze





Vanille-Beerenstangerl

Zutaten für 12 Stück:

Teig:

250 g Einkornvollkornmehl
250 g Dinkelmehl glatt
70 g Zucker
½ TL Salz
gemahlene Bourbon-Vanille
geriebene Schale einer Zitrone
½ TL Ingwerpulver
½ Würfel Frischgerm
60 g Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
250 ml Mandelmilch ungesüßt

Fülle:

400 ml Mandelmilch ungesüßt
1 Pkg. Vanillepuddingpulver
2 bis 3 EL Zucker
250 g frische Heidelbeeren

Zum Bestreichen/Bestreuen:

1 EL weißes Öl und 1 EL Mandelmilch, 2 EL fein geriebene Steirische Kürbiskerne (natur)

Zubereitung:

Aus den angeführten Zutaten einen weichen Germteig bereiten und an einem warmen Ort bis zum doppelten Volumen aufgehen lassen.

In der Zwischenzeit einen Pudding aus Mandelmilch, Puddingpulver und Zucker bereiten und kalt stellen. Heidelbeeren waschen und trocknen lassen.

Teig in zwölf Stücke teilen, zu Kugeln schleifen und wie folgt ausformen bzw. füllen: Kugel zungenförmig auswalzen. Auf die breitere Seite einen Esslöffel Pudding und ein paar Heidelbeeren geben. Breites Teigende zur Mitte hin einschlagen und am Rand entlang festdrücken. Vorsichtig weiter einrollen, mit dem Teigschluss nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und für circa 15 Minuten aufgehen lassen. Währenddessen das Backrohr auf 180 °C Umluft vorheizen.

Vor dem Backen die gefüllten Stangerl mit einem Öl-Mandelmilch-Gemisch bestreichen, mit geriebenen Kürbiskernen bestreuen und nach Wunsch mit einer geölten Schere ein paarmal einschneiden. Die Stangerl für 15 bis 20 Minuten backen, danach am Gitterrost auskühlen lassen.

Zutaten für 1 Gugelhupf:

Masse 1:

2 Eier

120 g Kristallzucker

125 ml Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

125 ml Wasser

120 g Weizenmehl

1 TL Weinsteinbackpulver

etwas Salz

Vanillezucker

Masse 2:

die gleichen Zutaten wie bei

Masse 1, das Kürbiskernöl durch

Rapsöl ersetzen.

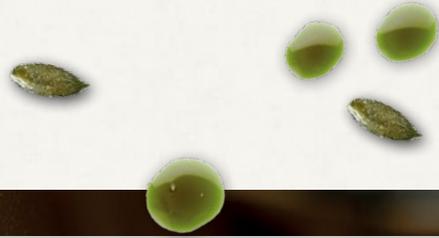
Butter und Brösel für die Form

Zubereitung:

Beide Teigmassen extra, aber auf die gleiche Art und Weise zubereiten: Eier trennen, Eiklar mit etwas Salz zu steifem Schnee aufschlagen. Dotter, Zucker, Öl und Wasser sehr schaumig aufschlagen. Mehl mit Backpulver vermischen und abwechselnd mit Schnee in die Dottermasse einheben.

Gugelhupfform bebuttern und bebröseln, anschließend helle und grüne Teigmasse löffelweise abwechselnd einfüllen.

Im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C (Heißluft) auf Sicht backen.



Marmorierter Kernölkuchen





Steirische Cup Cakes mit Kirschen

Zutaten für 4 Stück:

2 Eier
½ Tasse flüssige Butter
¾ Tasse Zucker
1 TL Vanillezucker
½ Tasse Milch
2 Tassen Dinkel- o. Weizenmehl glatt
½ TL Backpulver
½ Tasse Kakaopulver
½ Tasse Kochschokolade geraspelt
1 Tasse frische Kirschen, entkernt
und geviertelt

Topping:

1 Becher Schlagobers
1 EL Zucker
2 EL Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
4 ganze Kirschen mit Stiel

Zubereitung:

Backrohr auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Eier mit Butter und Zucker schaumig rühren, restliche Zutaten unterheben (Kirschenstücke zuletzt). Teig in vier ofeneste Tassen aufteilen, in der Mitte eine leichte Mulde machen. Die Cup Cakes für circa 30 Minuten backen – der Teig sollte in der Mitte weich bleiben. Anschließend 15 bis 20 Minuten abkühlen lassen.

Währenddessen Schlagobers mit Kürbiskernöl und Zucker steif schlagen. Die noch warmen Cup Cakes mit je zwei Esslöffel Topping und einer Kirsche verzieren und sofort servieren.

Tipp: Als Messbecher jene Tassen verwenden, in denen der Teig dann auch gebacken und als Cup Cake serviert wird.

Zutaten für 20 Stück:

Kernölkuchen:

2 Eier (M)

80 g Zucker

50 g Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

70 g geschmolzene Butter

150 g Dinkel- oder Weizenmehl glatt

½ Pkg. Backpulver

Zum Formen und Verzieren:

200 g cremiger Frischkäse

1 Becher (200 g) dunkle

Kakao-Glasur

gefriergetrocknete Himbeeren

kleine bunte Zuckerperlen

20 lange Cake Pops-Stiele

Zubereitung:

Backofen auf 180 °C vorheizen, Auflaufform befeuchten und bemehlen. Für den Teig Eier mit Zucker schaumig schlagen, Fett einrühren und restliche Zutaten zügig unterheben. Dann in die Auflaufform füllen und für 30 bis 40 Minuten backen. Aus der Form stürzen und auskühlen lassen. Kalten Kuchen zerbröseln und mit Frischkäse zu einer formbaren Masse verarbeiten. Daraus gleich große Kugeln formen und auf Frischhaltefolie geben. Glasur schmelzen, jeweils ein Stielende eintauchen, dann in eine Kugel stecken und die Cake Pops für eine Stunde in den Kühlschrank stellen. Himbeeren pulverisieren und sieben. Glasur schmelzen, gekühlte Cake Pops eintunken, mit Himbeerpulver und/oder Zuckerperlen bestreuen. Zum Trocknen in ein hohes Glas geben. Im Kühlschrank bleiben Cake Pops drei bis vier Tage haltbar.

Kernöl-Cake Pops



Kernölblüten

Zutaten für 30 bis 40 Stück: Zubereitung:

300 g Weizenmehl
150 g Butter
100 g Staubzucker
50 g Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
Vanillezucker
1 Dotter
Prise Salz
Zum Füllen: rote Marmelade
(z. B. aus Brombeeren oder Dirndl)

Aus allen Zutaten rasch einen Mürbteig bereiten und diesen auf einer bemehlten Arbeitsfläche gleichmäßig circa 3 mm dick ausrollen. Mit einer passenden Kekform Blüten ausstechen und die Hälfte der Blüten mit einem Loch versehen. Alle Kekse auf einem mit Backtrennpapier belegten Backblech im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C Heißluft auf Sicht backen.
Kekse auskühlen lassen, anschließend je eine ganze Blüte mit Marmelade bestreichen und eine Blüte mit Loch daraufsetzen.

Zutaten für 40 bis 50 Stück: Zubereitung:

Teig:

300 g Weizenmehl *glatt*
150 g Butter, 100 g Staubzucker
40 g Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
Vanillezucker, 1 Dotter, Prise Salz
etwas Orangenschalen-Abrieb

Schneemasse:

6 Eiklar, Prise Salz
240 g Kristallzucker, 90 g Weizen-
mehl
60 g Kürbiskerne *gerieben, geröstet*
3 EL Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
60 g weiße Schokolade, *gerieben*

Zum Füllen: Nougat

Zum Glasieren: Kuvertüre

Aus allen Zutaten rasch einen Mürbteig bereiten. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 2 bis 3 mm dick ausrollen. Rauten oder Quadrate ausstechen und auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech legen. Im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C (Heißluft) auf Sicht backen.

Für die Schneemasse Eiklar mit Salz steif aufschlagen, Zucker dazu und weiter schlagen, bis er sich aufgelöst hat. Die restlichen Zutaten mit dem Schneebesen unterheben. Masse auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech streichen und im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C auf Sicht backen (Fingerprobe machen). Masse etwas überkühlen lassen und ebenso Rauten oder Quadrate ausstechen.

Je einen Keks und ein Stück Schaummasse mit Nougat zusammensetzen, bis zum oberen Rand in Kuvertüre tauchen, auf einem Gitter abtropfen und fest werden lassen.

Kernölwürfel





Kernölkrapferl

Zutaten für 50 Stück:

3 Eier
120 g Kristallzucker
100 g Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
250 g Sauerrahm
160 g Kürbiskerne gerieben und
geröstet
150 g Weizenmehl
1 Pkg. Weinsteinbackpulver
eine Prise Zimt

Für die Fülle:

Marillenmarmelade, Rum

Zum Glasieren:

weiße Kuvertüre

Zubereitung:

Eier und Zucker sehr schaumig aufschlagen, Kernöl einfließen lassen und weiter schlagen. Die restlichen trockenen Zutaten vermischen und gemeinsam mit dem Sauerrahm unter die Kernöl-Masse rühren.

Teig auf ein mit Backtrennpapier belegtes Backblech streichen und im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C (Heißluft) für circa 25 Minuten backen (Fingerprobe machen). In der Zwischenzeit Kuvertüre im Wasserbad schmelzen.

Kuchen auskühlen lassen, anschließend Scheiben von 3 cm Durchmesser ausstechen. Kuchenreste mit Marmelade und etwas Rum zu einer dressierbaren Masse verrühren, diese auf die Scheiben dressieren und mit Glasur überziehen.

Zutaten für 20 bis 30 Stück: Zubereitung:

Teig:

130 g Weizenmehl glatt
30 g Staubzucker
Vanillezucker
40 g Butter
20 g Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
1 Dotter
1 EL Sauerrahm

Fülle:

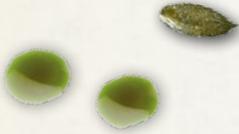
1 Eiklar
30 g Kristallzucker
100 g Kürbiskerne gerieben und geröstet

Alle Teigzutaten rasch miteinander verkneten. Den Teig auf der mit Mehl bestreuten Arbeitsfläche circa 2 mm dick ausrollen und Scheiben mit 5 cm Durchmesser ausstechen. Diese mit dem Messer halbieren, jedes Teigstück zu einem kleinen Stanitzel formen und auf ein mit Backtrennpapier belegtes Backblech legen.

Für die Fülle das Eiklar aufschlagen, den Zucker zugeben und weiter schlagen bis er sich aufgelöst hat, zuletzt die geriebenen Kürbiskerne unterheben. Masse mithilfe eines Dressiersacks und Sterntülle in die Stanitzel füllen.

Die gefüllten Stanitzel im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C Heißluft für 12 bis 15 Minuten backen (Fülle sollte an den Spitzen leicht bräunlich sein).

Tipp: Die ausgekühlten Stanitzel mit etwas Zitronenzuckerglasur versüßen.



Kernölstanitzel





Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

A-8430 Leibnitz, Julius-Strauß-Weg 1a

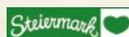
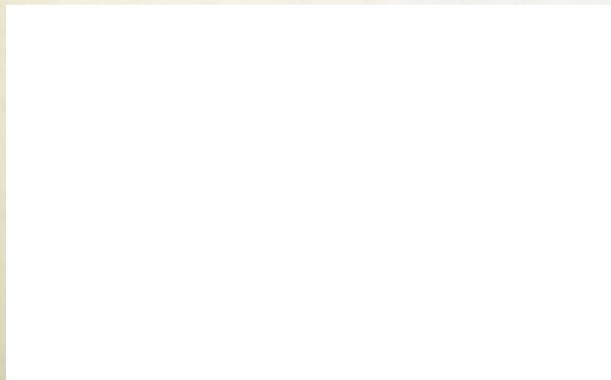
Tel. : +43 (0)3452 - 72 1 51 11

Fax: +43 (0)3452 - 72 1 51 15

office@steirisches-kuerbiskernoel.eu

www.steirisches-kuerbiskernoel.eu

Kontakt und Vertrieb:



Urlaub der schmeckt.
www.steiermark.com