

## Steirerstangerln



**Kekse**

Rezeptart



**1 Stunde**

Zubereitung



**mittel**

Schwierigkeit



### Zutaten für Portionen

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

### Zubereitung

Die Butter mit Staubzucker, Vanillezucker und Salz cremig aufschlagen, anschließend das Ei sowie das Kürbiskernöl 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.

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