

Kernöl-Krapferl



Kekse

Rezeptart



60 Minuten

Zubereitung



mittel

Schwierigkeit

50 Minuten Back- und Abkühlzeit



Zutaten für 50 Stück Portionen

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 ca. 25 Minuten backen (Fingerprobe machen).
In der Zwischenzeit Kuvertüre im Wasserbad schmelzen.
Kuchen auskühlen lassen, anschließend Scheiben von ca. 3 cm Durchmesser ausstechen. Kuchenreste mit Marmelade und etwas Rum zu einer dressierbaren Masse verrühren, diese auf die Scheiben dressieren und mit Glasur überziehen.

Rezept von Johanna Aust (Seminarbäuerin) / Foto: Stefan Kristoferitsch