

Kernölstanitzel



Kekse

Rezeptart



75 Minuten

Zubereitung



mittel

Schwierigkeit

15 Minuten Backzeit



Zutaten für 20 bis 30 Stück Portionen

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

Zubereitung

Alle Teigzutaten rasch miteinander verkneten. Den Teig auf der mit Mehl bestreuten Arbeitsfläche ca. 2 mm dick ausrollen und Scheiben mit ca. 5 cm Durchmesser ausstechen. Diese mit dem Messer halbieren, jedes Teigstück zu einen kleinen Stanitzel formen und auf ein mit Backtrennpapier belegtes Backblech legen. Für die Fülle das Eiklar aufschlagen, den Zucker zugeben und weiterschlagen, zuletzt die geriebenen Kürbiskerne unterheben. Masse mit Hilfe eines Dressiersacks und Sterntülle in die Stanitzel füllen. Die gefüllten Stanitzel im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C Heißluft ca. 12 bis 15 Minuten backen (Fülle sollte an den Spitzen leicht bräunlich sein).

Tipp: Die ausgekühlten Stanitzel mit etwas Zitronen-Zuckerglasur versüßen.

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