Brot & Gebäck

Kernölbuam

Kekse
Rezeptart

90 Minuten
Zubereitung

mittel
Schwierigkeit

60-90 Minuten Backzeit

Zutaten für 40 bis 60 Stück Portionen

Windmasse:
2 Eiklar, kalt
150 g Staubzucker
eine Prise Salz
1 EL Stärkemehl

Fülle und Deko:
70 g Butter
100 g Staubzucker
1-2 EL Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
50 g fein geriebene Kürbiskerne
dunkle Schokoladen-Kuvertüre

Zubereitung

Eiklar mit Salz zu Schnee schlagen, Zucker zugeben. Masse zuerst ca. 10 Minuten über Wasserdampf aufschlagen, dann 5 Minuten ohne Wasserdampf, anschließend Stärkemehl unterheben.
Fertige Masse in einen Dressiersacks mit runder Tülle füllen und auf ein mit Backtrennpapier belegtes Backblech kleine Stangerl spritzen. Anschließend bei 100 °C Heißluft ca. 60 bis 90 Minuten im Backrohr trocknen (je nach Größe der Stangerl).
Butter mit Zucker und Kernöl vermengen, Schokoladen-Kuvertüre schmelzen. Jeweils zwei ausgekühlte Windstangerl mit der Buttercreme zusammenkleben, so dass auf den Seiten etwas Fülle austritt. Die Füllkanten in geriebene Kürbiskerne drücken, ein Ende in die flüssige Kuvertüre tunken und auf Alufolie erkalten lassen.

Rezept von Theresia Fastian / Foto: Stefan Kristoferitsch