Kernölblüten

Kekse
Rezeptart

90 Minuten
Zubereitung

leicht
Schwierigkeit

8 bis 10 Minuten Backzeit

Zutaten für 30 bis 40 Stück Portionen

300 g Weizenmehl
150 g Butter
100 g Staubzucker
50 g Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
Vanillezucker
1 Dotter
Prise Salz
rote Marmelade zum Füllen (zB aus Brombeeren oder Dirndln)

Zubereitung

Aus allen Zutaten rasch einen Mürbteig bereiten und auf der Arbeitsfläche gleichmäßig ca. 3 mm dick ausrollen.

Variante 1: Mit einer passenden Keksform 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 darauf setzen.

Variante 2: Ausgestochene Blüten (ohne Loch) mit Eiklar bestreichen, an einem Ende zusammendrücken und in die Öffnung Kürbiskerne oder Nüsse stecken. Nach dem Backen die Kekse auskühlen lassen, anschließend den Blütenstiel in weiße Schokoladen-Kuvertüre tunken und fest werden lassen.

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