Torten & Kuchen

Süße Steirische Kürbiskernölröllchen

Nachspeise
Rezeptart

80 Minuten
Zubereitung

schwer
Schwierigkeit

Zutaten für 6 Portionen

Biskuit
5 Eier
120 g Staubzucker
100 g Mehl
2 EL Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

Fülle
¼ l Obers
Staubzucker
Steirische Kürbiskerne, gehackt
Orangenlikör

Marzipan-Rohmasse
grüne Lebensmittelfarbe

Zubereitung

Backrohr auf 200 °C Heißluft vorheizen. Marzipan-Rohmasse mit grüner Lebensmittelfarbe einfärben und bis zur weiteren Verwendung kühl stellen.

Für das Biskuit Eier trennen, Dotter mit Staubzucker schaumig rühren, Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. und Mehl untermengen. Das Eiweiß zu einem steifen Schnee schlagen und unterheben. Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und goldgelb backen (ca. 10 Minuten, Biskuit darf nicht trocken werden, damit es sich noch einrollen lässt).
In der Zwischenzeit für die Fülle das Obers mit Staubzucker steif schlagen, gehackte steirische Kürbiskerne und Likör unterheben. Fülle bis zur Verwendung kalt stellen.

Fertig gebackenes, noch heißes Biskuit auf die Arbeitsfläche stürzen, Backpapier abziehen, in kleine Rechteckige Stücke schneiden, diese sofort einrollen, etwas auskühlen lassen und anschließend füllen.
Grünes Marzipan 2 – 3 mm dick und rechteckig ausrollen, in ebenso große Rechtecke schneiden und gefüllte Biskuitröllchen damit umwickeln.

Rezept von Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. / Foto: Stefan Kristoferitsch