Kernöl-Würfel

Kekse
Rezeptart

120 Minuten
Zubereitung

mittel
Schwierigkeit

zusätzliche Backzeiten einkalkulieren

Zutaten für 40 bis 50 Stück Portionen

Teig:
300g Weizenmehl, glatt
150g Butter
40g Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
100g Staubzucker
Vanillezucker
1 Dotter
Prise Salz
etwas Orangenschalen-Abrieb

Schneemasse:
6 Eiklar
240g Kristallzucker
90g Weizenmehl
60g Kürbiskerne, gerieben und geröstet
3 El Kernöl
60g weiße Schokolade, gerieben
Prise Salz

Fülle: Nougat
Zum Glasieren: Kuvertüre

Zubereitung

Für den Keksteig aus allen Zutaten rasch einen Mürbteig bereiten. Teig auf der mit etwas Mehl bestreuten Arbeitsfläche 2 bis 3 mm dick ausrollen. Rauten oder Quadrate mit einer Seitenlänge von ca. 3 cm ausstechen und auf ein mit Backtrennpapier belegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C (Heißluft) auf Sicht backen.
Für die Schneemasse Eiklar mit Salz steif aufschlagen, Zucker dazu und weiter schlagen bis er sich aufgelöst hat. Die restlichen Zutaten mit dem Schneebesen unterheben. Masse auf ein mit Backtrennpapier belegtes Backblech streichen und im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C auf Sicht backen (Fingerprobe machen). Masse etwas überkühlen lassen und ebenso Rauten oder Quadrate ausstechen (gleiche Größe wie zuvor beim Keksteig).

Je einen Keks und ein Stück Schaummasse mit Nougat zusammensetzen, bis zum oberen Rand in Schokolade tauchen und auskühlen bzw. fest werden lassen.

Tipp: Dieses Rezept eignet sich gut zum Verwerten großer Eiklarmengen.

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