

Feines aus Kürbiskernen

Kürbiskernkipferl

300 g glattes Mehl, 100 g. steir. Kürbiskerne, 70 g Staubzucker, 1 Pkg. Bourbon Vanillezucker, 250 g Butter od. Margarine. Zum Wälzen: 150 g Staubzucker, 1 Pkg B. Vanillezucker

Mehl sieben, mit Zucker, steir. Kürbiskernen und B. Vanillezucker vermischen.

Die in Stücke geschnittene kalte Margarine in die Mitte setzen. Rasch zu einem glatten Teig verkneten. Aus dem Teig eine Rolle mit 2 cm Durchmesser formen. 1 cm dicke Scheiben abschneiden, rollen, daraus Kipferl formen und auf ein mit Backtrennpapier ausgelegtes Blech legen. Im vorgeheizten Rohr 20-25 min. bei 160 °C backen. Die ausgekühlten Kipferln vorsichtig Vanille-Staubzuckergemisch wälzen.

Putenschnitzel- Kürbiskernpanier

4 Stk Schnitzel, Salz, Zitronensaft, weißen Pfeffer, 30 g gerieb. Parmesan, 30 g gem. sterisch. Kürbiskerne 4 EL. Semmelbröseln, 1 Ei, 4 EL, Mehl, 4 EL. Fett z. Ausbraten. Putenschnitzel waschen, mit Küchenpapier gut abtrocknen, salzen, mit Zitronensaft und Pfeffer würzen. Frischen Parmesanfein reiben, mit gem. steir. Kürbiskernen und Bröseln gut mischen. Ei verquirlen und salzen, Schnitzeln in Mehl, Ei und dem Panier Gemisch wälzen. Fett erhitzen, darin die Schnitzel goldbraun braten. Dies dauert etwa 8 Minuten. Zum Wenden sollten Sie das Fleisch niemals anstechen, ansonsten tritt der gute Fleischsaft aus und das Fleisch wird trocken. Putenschnitzeln auf die vorgewärmte Platte legen, mit Petersilie und Zitronenstücken garnieren und mit Gemüse anrichten.

Kürbiskerntorte

5 Eier, 15 dag Zucker und 1 Prise Salz schaumig rühren, 8 dag Mehl mit 1 Messerspitze Backpulver vermischen und 20 dag geriebene Kürbiskerne sowie 20 dag Karotten (roh und gerieben) und 1 Löffel Rum vorsichtig darunterheben. In eine große befettete Tortenform füllen und eine Stunde bei 200 °C backen. Die ausgekühlte Torte mit einer säuerlichen Marmelade dünn bestreichen und mit einer Schokoladenglasur überziehen. Da die Torte sehr saftig ist, erübrigt sich eine Fülle.

Kürbiskern-Topfenaufstrich

0,25 kg Magertopfen, 10 dag Butter mit einer Gabel zerdrücken, etwas Salz und Kümmel, 1 EL feingehackte Petersilie, 1 EL. Schnittlauch und eine größere Zwiebel, eine Zehe Knoblauch, sowie etwas Pfeffer beimengen. 2-3 EL Kernöl gut daruntermischen und kurz ziehen lassen. Mit geviertelten Eiern und nudelig geschnittenen Paradeisern garnieren. Mit Weißbrot servieren.

Gutes Gelingen wünscht Ihnen

Ihre Weinhandl-Mühle

Zum Online
Shop:



Weinhandl-Mühle

Ölpresse – Getreidemühle – Mühlenladen | Dirnbach 12 | 8345 Straden
Tel.: +43 3473 8286-0 | E-Mail: office@weinhandl-muehle.at | www.weinhandl-muehle.at