

Steirische Kürbiskernplatzerl

Zutaten für je etwa
30 Stück

Für den Mürbeteig

- 100 g Kürbiskerne
- 160 g Weizenmehl + Mehl für die Arbeitsfläche
- 100 g Buchweizenmehl
- ½ TL Backpulver
- 50 g weiche Butter
- 130 g Waldhonig
- 3 EL Kürbiskernöl
- 1 Msp. Vanillemark
- 1 Prise Salz
- etwas abgeriebene Bio-Zitronenschale
- 1 Msp. gemahlener Sternanis
- 1 Eigelb

Außerdem

- 100 g Weichselkonfitüre (oder Sauerkirschkonfitüre)
- 200 g dunkle Kuvertüre

1 Für den Mürbeteig die Kürbiskerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett leicht anrösten, anschließend fein hacken. 20 g für die Garnitur beiseitelegen. Die Mehlsorten mit dem Backpulver auf die Arbeitsfläche sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Butter in Stücken, Honig, Kürbiskernöl, gehackte Kürbiskerne, Gewürze und Eigelb in die Vertiefung geben. Zutaten mit den Händen rasch zu einem glatten Teig verkneten. Zu einem Rechteck formen, in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 1 Stunde (besser über Nacht) kühl stellen.

2 Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche

3 mm dick ausrollen und mit einem Ausstechförmchen Monde ausstechen. Auf das Backblech legen und im Ofen auf mittlerer Schiene 8 bis 10 Minuten backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter etwas auskühlen lassen.

3 Die Weichselkonfitüre in einem Topf erwärmen und glatt rühren. Die Hälfte der Plätzchen auf der Unterseite damit bestreichen und mit den übrigen Plätzchen zusammensetzen. Die dunkle Kuvertüre grob hacken, schmelzen und temperieren. Plätzchen jeweils zur Hälfte in



Zubereitung
75 Min.
Backzeit
8 - 10 Min.
Kühlzeit
über Nacht

die Kuvertüre tauchen. Sofort mit den beiseitegelegten und gehackten Kürbiskernen bestreuen und trocknen lassen.

Amarettini-Zauberbäumchen

Zutaten für je etwa
39 Stück

Für die Teig

- 4 Eiweiß, 1 Prise Salz
- 130 g Mandelpuder
- 70 g gemahlene weiße Mandeln
- 220 g Puderzucker
- 1 EL Mehl
- 1 EL Maisstärke
- ½ Fläschchen Bittermandelöl
- 1 Msp. abgeriebene Bio-Zitronenschale
- 1 Msp. Vanillemark
- 1 TL Açaipulver (aus dem Bioladen)
- 2 EL Rumrosinen
- 1 TL Matcha-Teepulver (aus dem Bioladen)

Außerdem

- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung
30 Min.
Trockenzeit
50 - 60 Min.

2 Den Puderzucker, das Mehl und die Maisstärke gut vermischen. Das Bittermandelöl, den Zitronenabrieb und das Vanillemark hinzufügen. Alle Zutaten mit dem Mandel-Eischnee gründlich mit den Händen verkneten.

3 Die Teigmasse in drei gleiche Portionen teilen. Eine Portion mit dem Açaipulver, eine weitere mit den Rumrosinen und die dritte Portion mit dem Matcha-Teepulver mischen.

4 Den Backofen auf 100 Grad (Umluft) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Aus den drei Teigmassen mit angefeuchteten Händen jeweils 13 Kegel (à etwa 15 g) rollen und auf das Backblech setzen. Leicht mit Puderzucker bestäuben.



1 Für den Teig die Eiweiße mit dem Salz in einer Schüssel mit dem Schneebesen verrühren. Nach und nach das Mandelpuder und die gemahlene Mandeln dazugeben.

5 Die Amarettini-Zauberbäumchen im Ofen auf mittlerer Schiene 50 bis 60 Minuten trocknen. Dann herausnehmen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

