

Schmeckt perfekt



Rezept von Eveline Wild

Kürbiskern-Schnitte

50 Minuten (ohne Stehzeit)/aufwendig



Zutaten für ein handelsübliches Backblech:

6 Eier, 100 g Kristallzucker, 1 Packung echter Vanillezucker, Abrieb einer unbehandelten Orange, Prise Salz, 130 g glattes Mehl, Msp. Zimt, 130 g geriebene Kürbiskerne, 20 g Kürbiskernöl, 20 g flüssige Butter.

Für die Creme: 100 g fertiger Vanillepudding (ausgekühlt und glatt gemixt), 50 g Staubzucker, 80 g Nussnougat (flüssig), 50 g fein geriebene Kürbiskerne, 210 g weiche Butter (Zimmertemperatur), 20 g Kürbiskernöl.

Außerdem: 150-200 g Rohmarzipanmasse, 150-200 g Milkschokolade, 10-20 g Kokosfett zum Verdünnen der Schokolade, schöne Kürbiskerne zum Garnieren.

Zubereitung

Mehl mit den geriebenen Kürbiskernen und dem Zimt trocken vermischen. Eier mit Zucker, Vanillezucker, Salz und geriebener Orangenschale zu einer schaumigen Masse aufschlagen. Die Mehlmischung unterheben und zum Schluss die Öl-Butter-Mischung einarbeiten. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech gleichmäßig verstreichen und im Rohr bei 190 °C Heißluft 10 bis 12 Minuten backen. Restlos auskühlen lassen und in 3 gleich große Teile schneiden.

Für die Creme den fertigen Vanillepudding mit Staubzucker und geriebenen Kürbiskernen zu einer klumpenfreien Masse verrühren. Die Butter mit dem Kernöl schaumig aufschlagen, das flüssige Nougat unterrühren und nach und nach die Puddingmischung einarbeiten. Wenn ein schön luftiges Volumen erreicht ist, die Biskuitteile damit füllen und zu einem Block zusammensetzen. Die Creme so einteilen, dass genug übrigbleibt, um außen eine dünne Schicht aufzutreiben.

Die fertig eingestrichene Schnitte einige Stunden oder über Nacht kaltstellen. Am nächsten Tag den Marzipan dünn ausrollen und die Schnitte damit einschlagen und mit der auf etwa 30-35 °C temperierten und mit Kokosfett verrührten Milkschokolade glasieren. Sofort, bei den ersten Zeichen des Festwerdens der Schokolade, schneiden und mit der verbliebenen Creme und den Kürbiskernen dekorieren.