

Kürbiskernknusperblätter

Rezept zur Verfügung gestellt von Manfred Cuntz

Zutaten:

3 Eiweiß

50g Zucker

100g Mehl

100g Kürbiskerne

1 Prise Salz

Zubereitung:

Eiklar mit Zucker und Salz steif schlagen (Ballonschneebeisen).

Mehl dazu sieben und Kürbiskerne unterrühren.

In eine gebutterte und bemehlte Kastenform geben und 25 min bei 180° backen.

Auskühlen lassen und danach mit einer Aufschnittmaschine in dünne Scheiben schneiden.

Diese nochmals bei 170° 7 min backen.

Kürbiskernaufstrich mit Kürbiskernöl vom steirischen Ölkürbis



Rezept und Foto von Josef Schardl von www.kernoelpepi.com

Grenzgenial auf frischem Bauernbrot oder Kürbiskernbrot

Zutaten:

100 g Butter

100 g Frischkäse

1 Prise Salz

80 g Kürbiskerne vom steirischen Ölkürbis

1 Schalotten Zwiebel

1 Knoblauchzehe

2 EL Kürbiskernöl vom steirischen Ölkürbis

Salz und Pfeffer nach Geschmack

1 EL Aceto balsamico, weiß

2 EL Schnittlauch, in Röllchen geschnitten

Zubereitung:

Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett zart rösten, salzen und in Multizerkleinerer mit Messer fein mahlen/hacken. Umfüllen und zur Seite stellen.

Butter, Frischkäse und Salz in Multizerkleinerer mit Messer schaumig rühren.

Schalotte und Knoblauch fein hacken und mit den gemahlene Kürbiskernen sowie dem Kürbiskernöl zu der Buttermischung geben und gut vermengen.

Alles mit Salz, Pfeffer und Balsamicoessig abschmecken.

Zum Schluss den Schnittlauch untermengen und die Masse als Beilage zu Brot servieren.

Hält sich mindestens 1 Woche im Kühlschrank.

Gebrannte Kürbiskerne



Fotos Daniela Grünbaum

Rezept von den [gebrannten Mandeln](#) von Daniela Grünbaum auf Kürbiskerne abgewandelt

Zutaten:

400 gr. Kürbiskerne

120 gr. Zucker

1 TL Zimt (oder Apfelstrudelgewürz, Spekulatiusgewürz, Vanillezucker o.ä.)

Zubereitung:

Kürbiskerne im Backofen vorrösten, das hebt den Geschmack. Bei 180 Grad im Backofen solange rösten, bis es gut duftet.



Wenn die Kürbiskerne angeröstet sind, 1 Tasse Wasser (d.h. 125 ml) mit 120 Gramm Zucker in die CC geben, auf höchste Temperatur schalten und mit dem Flexielement, Intervall Stufe 1 laufen lassen.

Sobald die Temperaturanzeige 126 Grad zeigt, 1 EL Zimt (oder noch besser Apfelstrudel- oder Plätzchenwürzmischung) zugeben unditerrühren lassen.

Bei knapp über 100 Grad fängt das Wasser an zu kochen und die Anzeige geht dann nicht höher (logisch). Dann die Zutaten in das kochende Wasser geben. Wenn das Wasser fast verdampft ist, steigt die Temperatur (in meinem Fall sogar auf 143 Grad).

Dann ist es wichtig dabei stehen zu bleiben: zuerst glänzen die mandeln noch, sehen dann aber schlagartig immer matter aus und sobald es ausschaut als wenn sie trocken sind (oder besser mit feuchtem Sand überzogen) die Maschine ausschalten und die Mandeln sofort mit einem Spatel auf ein Backpapier umfüllen.



Danach noch kurz unter den Salamander (Oberhitze-Grill) geschoben, weil sie zu blass waren (dabei stehen bleiben, geht ganz schnell).



Kürbiskern – Eisparfait



Rezept nachgemacht von Claudia Kraft, Fotos Claudia Kraft
Original ist von Ingrid Pernkopf – bekannte Köchin aus Gmunden
Ö. Rezept wurde im Ö KW club veröffentlicht.

Neben dem Parfait ist noch das [Maroni-Mousse](#) im Glas zu sehen
Ich habe teilweise normal gehackte Kürbiskerne und teils
karamellisierte in die Masse gegeben, sowie einen Teil
gehackte Schokolade. Die restlichen karamellisierten Kerne
habe ich für die Deko genommen.

Zutaten:

Für 2 Terrinenformen von je 40 cm Länge und 6 cm Durchmesser:
2 Eidotter (am besten pasteurisiert)
4 Eier (am besten pasteurisiert)
130 g Feinkristall- oder Gelbzucker oder Honig, je nach
gewünschter Süße
500 ml Schlagobers/Sahne
20 bis 30 ml Rum
Kirschschnaps
Orangenlikör (nach Wunsch)
100 gr grob gehackte Schokolade
100 gr in Rum eingeweichte Rosinen

Zubereitung:

Die Dotter, die Eier und den Zucker in die 1. Cooking Chef
Schüssel geben. Temperatur auf 60 °C stellen und mit dem
Profi-Ballonschneebeisen auf Geschwindigkeitsstufe 6 ca. 15
Minuten hell und dickschaumig aufschlagen, dabei die P Taste
drücken damit die Geschwindigkeit erhöht werden kann.

Temperatur dann abschalten und die Mischung auf
Geschwindigkeitsstufe 6 ca. 5 Minuten kalt weiterschlagen.
Nach Belieben Alkohol zugeben.

Schlagobers/Sahne in einer zweiten Cooking Chef Schüssel mit dem Profi-Ballonschneebeisen nicht zu steif aufschlagen. Dann Schokolade und Rosinen unter die Grundmasse mengen.



Masse in eine mit Frischhaltefolie ausgelegte Form füllen, glatt streichen und die Form etwas anklopfen, damit sich die Masse gleichmäßig. Mit Folie abdecken und mindestens 4 Stunden tiefkühlen.

Tipp:

Eine köstliche Variation wäre, die Masse ohne Schokolade und Rosinen, dafür mit Mohn, Kürbiskernen oder Kokosflocken zu verfeinern.

[Kürbiskernölguglhupf](#)



Rezept und Fotos von Kathrin Freinschlag

Zutaten:

- 4 Eier
- 100gr Wasser
- 1 Pkg Vanillezucker
- 100ml Kernöl
- 100gr Kürbiskerne optional
- 150gr Staubzucker (Puderzucker)
- 100gr Kristallzucker
- 250gr Mehl
- 1/2 Pkg Backpulver

Zubereitung:

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Die Guglhupfform mit Butter einfetten und Zucker ausstreuen (und eventuell mit den Kürbiskernen auslegen...hab ich nicht gemacht).

Dotter, Wasser, Staubzucker, Vanillezucker und Kernöl mit dem Ballonschneebeisen schaumig rühren.

Das Eiklar mit dem Kristallzucker nicht ganz steif schlagen.

Die Dottermasse mit 1/3 des Eischnees und dem Mehl plus Backpulver glattrühren (mit Schneebeisen auf Stufe 1), dann den restlichen Schnee unterheben!

In die Form füllen und backen. Ich back immer mit Stäbchenprobe (wird so ca 50minuten gebraucht haben)

Beim Servieren kann man dann selber noch Kernöl auf das Stück Guglhupf tröpfeln Der Kuchen schmeckt flaumig und hat eine coole Farbe.



Kürbisbrot



Foto von Gisela Martin

Wenn man sowieso schon Kürbis zerkleinert (z.B. für Kürbissuppe), kann man auch gleich noch ein Brot damit backen. Macht in der CC ganz wenig Arbeit und mit etwas Butter ist dieses Brot wirklich ein Gedicht!

Zutaten:

1 kg Mehl 405 oder 550
900 g Kürbis, ich nehme immer Hokkaido
20 g Salz
30 g Traubenzucker
40 g Kürbiskerne geröstet und gemahlen (Gewürzmühle)
100 ml Orangensaft
100 ml Wasser
1 Würfel Hefe
5 g Kurkuma zur Färbung

Zubereitung:

Kürbis mit dem Saft und dem Wasser in der CC weich kochen, pürieren. Abkühlen lassen, bis es lauwarm ist.

Knethaken einsetzen. Hefe dazu geben. Flüssigkeit mit Mehl, Salz, Zucker, Kürbiskernen vermengen. Halbe Stunde gehen lassen.

Alles in einen mehlierten kleinen Einsatz (ich nehme Glasauflaufform, die ich vorher mit flüssiger Butter und dann etwas mit Mehl eingestrichen habe) geben und anschließend bei 200°C Ober/Unterhitze 40 min backen.

Kürbis-Apfel-Kuchen mit Pesto



Foto und Rezept von Saskia Renker

Zutaten für ein Blech:

400g Hokkaido-Kürbis
100 ml Milch
Salz
350 gr. Dinkelmehl (Type 630)
1 Paket Trockenhefe
1 TL Anis-Saat
Öl
Mehl

Für das Pesto:

2 EL Kürbiskerne
1 Bund Petersilie
100 ml Rapsöl
3 EL Kürbiskern-Öl
25 g geriebenen Parmesan
1 Zitrone

Salz und Pfeffer

Belag:

400g saure Sahne

2 TL getrockneter Majoran

3 Äpfel (Boskop)

3 rote Zwiebeln

ggf: einige Streifen Schinkenspeck

Zubereitung:

Kürbis in circa 4 cm große Würfel schneiden.

Anschließend mit dem Dampfgarer in 20 Minuten weich dämpfen.

Danach im Blender (Alternativ Multizerleinerer mit Messer) pürieren, 100 ml Milch und 1 TL Salz hinzufügen.

Dinkelmehl, Hefe, Kürbispüree und Anis vermengen. Mit dem Knethaken zu einem glatten Teig verarbeiten, falls er zu klebrig bleibt, einfach noch ein wenig Mehl hinzufügen.

Teig für eine Stunde zugedeckt an einen warmen Ort stellen (ist bei mir immer vor der Heizung – im Winter).

Für das Pesto Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, abkühlen lassen.

Petersilie verlesen, waschen und grob zerzupfen, Stiele entfernen.

In der Gewürzmühle Petersilie, Kürbiskerne und Rapsöl pürieren. Kürbiskern-Öl, Parmesan, ein wenig Zitronenschale und Zitronensaft dazugeben, nochmal kurz durchpürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Ofen auf 200 Grad vorheizen. Nun für den Belag die saure Sahne mit dem Majoran vermischen, Salz und Pfeffer dazu. Äpfel waschen, vierteln und die Kerngehäuse entfernen. Die Zwiebeln schälen und vierteln. Beides mit dem Multi in feine Scheiben schneiden (hab Scheibe 4 genommen).

Backblech dünn mit Öl bestreichen, mit Mehl bestäuben. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche kräftig durchkneten, dann auf Blechgröße ausrollen und auf dem Blech ausbringen.

Mit 2/3 der sauren Sahne bestreichen. Zwiebeln und Äpfel darauf verteilen, danach das restliche 1/3 der Sahne-Mischung auftragen.

Den Kuchen bei 200 Grad etwa 25-30 Minuten backen (Anmerkung Gisela: Beim Nachbacken habe ich die Brotbackstufe/mittlerer Dampf versucht, war toll!). Mit dem Pesto servieren.

Wer mag, legt vor oder nach dem backen noch Speckstreifen auf den Kuchen, das macht es noch würziger.

Guten Appetit!

Dinkelvollkornsemmel nach Ofner



Nach

Ofner Brot Rezept

Rezept und Fotos von Claudia Kraft

Statt Kürbiskerne habe ich Sonnenblumenkerne verwendet und Backmalz hatte ich auch keines.

Rezept ergibt 12 Stück 1/2 Menge sind 6 Stück

Zutaten:

500 g Dinkelvollkornmehl
10 g Salz
10 g Backmalz
15 g handwarme Butter
5 g Brotgewürz
50 g Kürbiskerne
7 g Trockenhefe od 15gr frische Hefe
330 g Wasser (ca 23C)
Kerne zum wälzen

Zubereitung:

Alle Zutaten vermengen, kneten un 15min zugedeckt rasten lassen. Dann Teigstücke a ca 80 g Stücke abteilen und rund zu Kugeln schleifen, nass machen und in Kerne wälzen. Auf mit Backpapier belegtes Blech legen und ca 25-35min zugedeckt bei Raumtemperatur stehen lassen. Ofen auf 215C vorheizen. Brötchen mit Wasser bespritzen und ins Rohr schieben. Mit viel Dampf fertig backen. Ich habe Kombidampfgarer aber sonst Schüssel Wasser mit ins Rohr stellen.

Kürbiskernaufstrich



Rezept und Foto von Claudia Kraft

Zutaten:

250 g Topfen/Quark
1 Pkg Frischkäse natur
gehackte Kürbiskerne (schon so gekauft)
Salz
Pfeffer
Prise helle gemörserte Senfkörner
Spritzer Zitrone
Kürbiskernöl

Zubereitung:

Alle Zutaten in den Multizerkleinerer geben und auf höchster Stufe alles vermengen.



Kürbiskern Knusper Kürbiskernknusper Teile



Foto Gisela M.

Rezept

von

<http://ikors.blogspot.de/2014/05/kurbiskern-knusper.html?view=flipcard> (und von Gisela M. auf CC abgewandelt)

Wunderbar zum Knabbern, als Beilage zur Suppe, als Brot...

Zutaten:

60 g Kürbiskerne

130 g Wasser

10 g Hefe

250 g Mehl 405/550

1TL Salz

Zum Bestreichen: Kürbiskernöl

Zubereitung:

Kürbiskerne in Gewürzmühle grob zerkleinern und zur Seite stellen. Wasser und Hefe – 2 Minuten bei 38 Grad/Stufe 1 mit K-Haken rühren. Mehl und Salz zugeben und 2 Minuten kneten:

Teig in eine Schüssel geben und abgedeckt 45 Min. gehen lassen

Backofen auf 230° (Ober/Unterhitze) vorheizen

In 20-25 Teile teilen und kleine Kugeln drehen

Ein paar Minuten auf der Arbeitsfläche ruhen lassen

Mit Pastawalze auswalzen (so dünn als möglich) und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen

Mit Kürbiskernöl bepinseln und mit den zerkleinerten Kürbiskernen bestreuen und die Kürbisknusper 8-10 Minuten knusprig backen

Möglichst am gleichen Tag verzehren!