

# STEIRISCHE KÜRBISKERNSTANGERL

## ZUTATEN

200 g Weizenmehl, glatt  
150 g Kürbiskerne, gerieben  
50 g Staubzucker  
150 g Butter, kalt  
2 Eidotter  
2 EL Kürbiskernöl



150 g weiße Kuvertüre  
1–2 EL Kürbiskernöl



1 EL gehackte Kürbiskerne  
Rosen- bzw. Kornblumenblüten

## ZUBEREITUNG

- Mehl, geriebene Kürbiskerne und Zucker vermischen. Die kalte Butter in Stücke schneiden und mit dem Knethaken des Mixers langsam einrühren, Eidotter und Kürbiskernöl begeben und rasch zu einem Mürbteig kneten. Diesen in Folie wickeln und etwa 30 Minuten im Kühlschrank rasten lassen.
- Backrohr auf 160 °C Umluft aufheizen. Zwei Bleche mit Backtrennpapier auslegen.
- Aus dem Teig nacheinander Teigrollen mit max. 1 cm Durchmesser rollen. Je zwei Rollen verkordeln und etwa 5 cm lange Stangerl abschneiden. Diese im Rohr 12–14 Minuten backen. Auskühlen lassen.
- Die weiße Schokolade über Wasserbad oder in der Mikrowelle langsam erwärmen und das Kürbiskernöl einrühren.
- Die Kürbiskernstangerl entweder auf einer oder mit beiden Seiten in die Schokolade tauchen und mit Kürbiskernen oder Blüten bestreuen.

