

# Einkehr'n in der Ölmühle Hamlitsch – REZEPTE

## **KÜRBISKERN-CANTUCCINI**

Zutaten: 125 g Mehl, 125 g Bio Kürbiskernmehl, 150 g Zucker, 1 TL Backpulver, 1 Pkg. Vanillezucker, 1 Prise Salz, 1 Stk. Zitrone (Schale einer Zitrone), 30 g weiche Butter, 3 Stk. Eier, 170 g Kürbiskerne

Zuerst die trockenen Zutaten gut vermischen. Mehl, Bio Kürbiskernmehl, Zucker, Backpulver, Vanillezucker, Salz. Dann Zitronenschale, weiche Butter und Eier dazu geben, und einen glatten Teig kneten. Nicht zu lange kneten, sonst wird der Teig zu klebrig. Zum Schluss noch die Kürbiskerne unterkneten.

Teig zu einer Kugel formen und abgedeckt im Kühlschrank mindestens 30 Minuten rasten lassen.

Backofen auf 170°C Heißluft vorheizen.

Teig in 6 Teile teilen und jeweils zu einer 20 cm langen Wurst rollen. Eventuell die Hände anfeuchten oder die Arbeitsfläche bemehlen. Die Rollen mit Abstand auf ein Backblech legen und 15 Minuten vorbacken und danach vollständig auskühlen lassen.

Backrohr auf 150°C herunterschalten. Teigrolle in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, und mit der Schnittfläche nach oben aufs Backblech legen. Cantuccini weitere 15 - 20 Minuten bei 150°C backen.

Eventuell in Staubzucker wälzen. In einer luftdichten Dose aufbewahren.

## **KÜRBISKERN-KROKANT**

Zutaten für zwei Backbleche: 100g Butter, 125ml Schlagsahne, 30g Honig, 130g Zucker, 1 Prise Salz, 150g Mandelblättchen, 180g Kürbiskerne, 60g Sesam

*Alle flüssigen Zutaten mit Zucker und Salz in eine Pfanne geben und 5 Minuten köcheln lassen. Die trockenen Zutaten unterrühren und die Masse dann dünn auf zwei Backbleche streichen. Im vorgeheizten Backrohr bei 180°C 12-15 Minuten goldgelb backen. Nicht zu dunkel, dann wird es zu bitter, aber auch nicht zu hell, dann klebt noch alles. Nach dem Auskühlen mit dem Pizza-Rad in kleine Vierecke schneiden.*

## **KÜRBISKERNÖL-TORTE mit MASCARPONECREME**

Boden: 120 g Butter, 120 g Zucker, 4 Stk. Eier, 110 g Kürbiskerne, 50 g Dinkelmehl (Buchweizenmehl), 50 g Kürbiskernmehl, 1/2 Pkg. Backpulver, 1/2 TL Zimt, 1 Stk geriebene Schale einer Zitrone

Creme: 70 g Zucker, 250 g Sahne, 500 g Mascarpone, 3 EL Kürbiskernöl, 3 EL Rum, 6 Blatt Gelatine

Zusätzlich: 1/2 Glas Himbeermarmelade, 100 g Kürbiskernkrokant (optional)

Eiklar zu Schnee schlagen und beiseitestellen. Dotter mit Butter und Zucker schaumig schlagen. Kürbiskerne mahlen. Dann Kürbiskerne, Mehle und Backpulver vermischen.

1/2 Eischnee und Mehlmischung in die Dottermasse rühren. Die restliche Eischneemenge von Hand unter die Masse heben.

Masse in eine gebutterte und bemehlte Tortenform füllen, bei 180°C ca. 35 min backen und auskühlen lassen.

Für die Creme die Sahne steif schlagen und beiseitestellen. Mascarpone mit Kürbiskernöl, Rum und Zucker verrühren. Gelatine laut Packungsanleitung auflösen und in die Mascarpone-Creme unterrühren. Sahne unter die Creme heben. Kürbiskernkrokant in kleinere Stücke brechen (12 schöne Stücke für die Deko weglegen) und unter die Creme rühren. Tortenboden in einen Tortenring, mit Himbeermarmelade bestreichen und dann die Creme einfüllen. Für mindestens 2 Stunden im Kühlschrank kaltstellen.

Tortenring entfernen, Die Außenkante eventuell dünn mit Marmelade bestreichen und mit gemahlene Kürbiskernen bestreuen. Zum Schluss die Torte noch mit den vorbereiteten Kürbiskernkrokant-Stücken garnieren.

## **GLUTENFREIER OBSTKUCHEN mit KÜRBISKERNEN**

Zutaten: 140 g Butter, 90 g Staubzucker, 50 g Kristallzucker, 4 Stk. Eier, 80 g Schokolade gerieben, 200 g Kürbiskerne gerieben, 1 TL Backpulver, Obst nach Wahl

Obst waschen, eventuell in Stücke schneiden. Butter, Staubzucker, 3 Dotter und ein ganzes Ei schaumig rühren. Eiklar mit Kristallzucker steif schlagen und mit den übrigen Zutaten unter die Buttermasse mengen. Den Teig auf ein, mit Backpapier ausgelegtes, Blech streichen, mit Obst belegen und bei 180°C 25-30 Min. backen.

## **ZUCCHINI-KERNÖL-KUCHEN**

Zutaten: 500g Zucchini (gerieben), 3 Eier, 500g Kristallzucker, 300g Dinkelmehl, 120g Kürbiskernmehl, 100g Kürbiskerne, 1 Pkg. Backpulver, 1 TL Zimt, 250 ml Kürbiskernöl, weiße Schokolade + 3 EL Kürbiskernöl

Zucchini schälen und fein reiben. Hat der Zucchini schon Kerne, diese vorher entfernen.

Die Eier gemeinsam mit dem Kristall- und dem Vanillezucker schaumig rühren. Das Mehl mit den Nüssen, dem Backpulver und dem Zimt gleichmäßig vermischen und unter die Ei-Zucker-Masse rühren. Kürbiskernöl und Zucchini beimengen und noch einmal gut vermischen.

Backrohr auf 180°C vorheizen. Den Teig in eine gut befettete und bemehlte Guglhupfform geben und bei 180 °C ca. 35–40 Minuten im Backrohr backen. Schokolade im Kürbiskernöl über Dampf schmelzen und den Gugelhupf damit verzieren.

## **VANILLEKIPFERL mit KÜRBISKERNEN**

Zutaten für ca. 30 Stück: 240g glattes Mehl, 180g kalte Butter, 60g Staubzucker, 100g gemahlene Kürbiskerne, 1 Prise Salz, 1 Päckchen Vanillezucker und Staubzucker zum Wälzen

*Das Mehl auf die Arbeitsfläche sieben, mit dem Staubzucker, einer Prise Salz und den gemahlene Kürbiskernen vermischen. Die kalte Butter mit einem Messer in die Mischung schneiden und das Ganze schnell zu einem Teig verarbeiten, daraus eine Rolle formen und für einige Zeit kaltstellen, anschließend in nussgroße Stücke teilen und aus diesen kleine Kipferl formen. Die Kipferl auf ein eingefettetes Backblech oder auf Backtrennpapier legen und im Rohr bei 180 Grad goldgelb backen, anschließend noch warm in einem Staubzucker-Vanillezucker-Gemisch wälzen.*

## **KÜRBISKERN-POTIZE**

Zutaten für den Teig (Menge für 2 Kastenformen): 250 g lauwarme Milch, 90 g Zucker, 7 g Salz, 1 Ei, 630 g glattes Mehl, 1 Würfel Germ/Hefe, 100 g zimmerwarme Butter

Zutaten für die Fülle: 340 g Milch, 2 EL Honig, 1 EL Zimt, 50 g Rum, 320 g gemahlene Kürbiskerne, 80 g Brösel, 100 g Zucker, 1 Msp Vanille, 4 EL Marillenmarmelade, Zerlassene Butter zum Bestreichen.

Die Milch mit Zucker, Salz und Ei gut verrühren. Mehl dazugeben. Germ ebenso dazu bröseln. Dann noch zimmerwarme Butter dazu geben. Alles zu einem feinen Germteig gut verarbeiten. Mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.

**In der Zwischenzeit die Fülle zubereiten:** Milch, Honig, Zimt und Rum erhitzen. Gemahlene (oder sehr fein gehackte) Kürbiskerne, Brösel, Zucker und Vanille unterrühren. Fülle abkühlen lassen.

**Potize füllen:** Den Teig kurz zusammen kneten und zu 2 Rechtecken in der Länge deiner Kastenform ausrollen. Die beiden Stücke mit Marillenmarmelade bestreichen. Danach die Fülle gleichmäßig auf den Teig streichen. Kastenformen mit Backpapier auslegen. Den Teig dann jeweils von der schmalen Seite zur Mitte hin einrollen und in die Kastenformen legen. Weitere 20 Minuten gehen lassen.

In der Zwischenzeit den Backofen auf 170°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Potize mit Butter bestreichen und im Ofen ca. 1 Stunde backen.

## **KÜRBISKERN-ZWIEBACK**

Zutaten: 6-7 Eiklar, 70g Teebutter, 100g Kürbiskerne, 200g Mehl, 100g Staubzucker

*Eiklar zu Schnee schlagen und mit Zucker ausschlagen. Zerlassene Butter, ganze Kürbiskerne und Mehl unterheben. Masse in eine gut befettete und bemehlte Kastenform füllen und bei 150°C 35min langsam backen. Kuchen aus der Form geben und einen Tag stehen lassen. In sehr dünne Scheiben schneiden und bei 100°C im Rohr trocknen. Zwieback gut verschlossen lagern.*

## **LINZER-SCHNITTEN mit KÜRBISKERNEN**

Zutaten: 20dag Mehl, 20dag Butter, 20dag Zucker, 20dag gemahlene Kürbiskerne, 3 Eier

Butter, Zucker und Eier schaumig rühren, geröstete und gemahlene Kürbiskerne dazugeben und Mehl untermischen. 2/3 des Teiges fingerdick auf ein Backblech streichen und mit säuerlicher Marmelade bestreichen. Mit Dressiersack Gitter dressieren und bei 180°C ca. 45 min. backen.

## **KÜRBISKERNROULADE**

Zutaten: 130g Zucker, 5 Eier, 130g Mehl, 2 EL Wasser, 100g gemahlene Kürbiskerne, 3TL Kakao, ½ TL Zimt, 1 Pkg. Vanillezucker, 1MSp. Backpulver, Marmelade zum Bestreichen.

Eiweiß steif schlagen und beiseitestellen. Dotter, Wasser, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Mehl mit Backpulver, Kakao, Kürbiskerne und Zimt vermischen. Mehlmischung und Eischnee unter die Dottermasse heben. Masse auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und ca. 10 Minuten bei 210°C backen. Nach dem Backen mit Marmelade bestreichen und einrollen.

## **KÜRBISKERN-BLÄTTERTEIG-KIPFERL**

Zutaten für ca. 20 Kipferl: 1 Blätterteig, 50g zerlassene Butter, 50g gemahlene Kürbiskerne, 30-40g Zucker

*Den Blätterteig auf dem Papier aufrollen und mit einem Teigrad in Dreiecke radeln.*

*Die Kürbiskerne mahlen und mit dem Zucker vermischen. Backrohr auf 220°C vorheizen.*

*Den Teig mit zerlassener Butter bestreichen und mit dem Kürbiskern-Zucker-Gemisch bestreuen. Die Dreiecke zu Kipferl einrollen und bei 220°C ca. 10 Minuten backen.*

## **KÜRBISKERNÖL-GUGLHUPF**

Zutaten: 4 Eier, 200g Staubzucker, 1 Pkg. Vanillezucker, 120ml Kürbiskernöl, 120ml Wasser, 50g Kristallzucker, 250g Mehl, ½ Pkg. Backpulver, 100g geriebene Kürbiskerne, Brösel für die Form

Eier trennen. Eiklar mit Zucker zu Schnee schlagen. Dotter mit Staubzucker, Vanillezucker, Kürbiskernöl und Wasser schaumig rühren.

Mehl mit Backpulver und Kürbiskernen mischen und in die Dottermischung rühren. Zum Schluss Eischnee unterheben. In eine gefettete und gebröselte Guglhupfform füllen und bei 180 Grad im vorgeheizten Backofen 50-60 Minuten backen (Stäbchenprobe machen).

Guglhupf auf einem Gitter stellen und auskühlen lassen. Erst nach ca. 10 Minuten aus der Form stürzen und fertig abkühlen lassen.

## **KASTENBROT MIT KÜRBISKERNMEHL**

Zutaten: 350g Weizenmehl, 150g Kürbiskernmehl, 350g Wasser, 10g Salz, 10g frische Germ, 1 Msp. Brotgewürz

*Wasser in eine Rührschüssel füllen. Weizenmehl, Kürbiskernmehl, Brotgewürz und Salz dazu geben und Germ darüber bröseln. Mit der Knetmaschine 2-3 Minuten auf der niedrigsten Stufe kneten und weitere 5 Minuten auf der Stufe 2. Der Teig ist fertig, wenn er sich leicht von der Schüssel löst und nicht mehr klebt.*

*Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform füllen und zugedeckt 30 Minuten rasten lassen. Nach der Gehzeit im vorgeheizten Backofen bei 210°C Heißluft ca. 45 Minuten backen.*

### **Mehr Rezepte unter:**

- <https://hamlitsch.at/rezepte/>
- Facebook: <https://www.facebook.com/Hamlitsch.Kuerbiskernoel>
- Instagram: [https://www.instagram.com/hamlitsch\\_kostbarkeit\\_oel/](https://www.instagram.com/hamlitsch_kostbarkeit_oel/)

### **Prämiertes Steirisches Kürbiskernöl kaufen:**

- Im Mühlenladen: Mo-Fr 8.30-12.30 und 13.00-16.30  
Sa 8.30-12.00 (Achtung:  
von Jänner-März samstags geschlossen)
- Online-Shop: <https://hamlitsch.at/>

