

Einkehr'n in der Ölmühle Hamlitsch – REZEPTE

KÜRBISKERN-CANTUCCINI

Zutaten: 125 g Mehl, 125 g BioKürbiskernmehl, 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.

GLUTENFREIER OBSTKUCHEN mit KÜRBISKERNEN

Zutaten: 140 g Butter, 90g Staubzucker, 50g 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 geriebene 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 Kürbiskernen, 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 Guglhupf 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, 3 TL Kakao, ½ TL Zimt, 1 Pkg. Vanillezucker, 1 Msp. 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.

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.

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-BLECHKUCHEN mit Marille & Zitronenguss

5 Eier mit 220 g Zucker und 1 Päckchen Vanillezuckerschaumig schlagen. 150 ml Pflanzenöl, 60–70 ml Kürbiskernöl und 200 ml Milch einrühren. 300 g Weizenmehl, 50 g Kürbiskernmehl, 1 Päckchen Backpulver und 1 Prise Salz kurz unterheben.

Auf ein Blech streichen und bei 175 °C Ober-/Unterhitze ca. 25–30 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Dann ca. 200–250 g Marillenmarmelade dünn darauf streichen. Aus 250 g Staubzucker + 4–5 EL Zitronensaft einen Guss rühren, darüber geben und mit 70–100 g Kürbiskernen bestreuen.

KÜRBISKERNPESTO-BLÄTTERTEIGSTANGEN

Zutaten: 1 Packung Blätterteig; Kürbiskernpesto – etwa ½–1 Glas, je nachdem wie intensiv du sie möchtest, etwas ungesüßter Hafer- oder Sojadrink zum Bestreichen (oder Milch), 2–3 EL Kürbiskerne, grob gehackt

Blätterteig ausrollen und halbieren. Eine Hälfte mit Kürbiskernpesto bestreichen, zweite Hälfte darauflegen und leicht andrücken. In ca. 1–2 cm breite Streifen schneiden und eindrehen.

Mit Pflanzendrink bestreichen und großzügig mit den gehackten Kürbiskernen bestreuen bzw. leicht andrücken. Dann bei 200 °C Umluft ca. 10–12 Minuten backen, bis sie schön aufgegangen und knusprig sind.

KÜRBISKERNÖL-TOPFENAUFSTRICH

Zutaten: 250g Topfen, 125g Sauerrahm, 25g Kürbiskernöl, 1/2 EL Senf, etwas Salz

Zutaten mit dem Mixer gut verrühren und auf Bauernbrot oder mit Gemüsesticks genießen.

Mehr Rezepte unter:

- <https://hamlitsch.at/rezepte/>
- Facebook: <https://www.facebook.com/Hamlitsch.Kuerbiskernoel>
- Instagram: 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/>



Vielen Dank für deinen Besuch bei uns in der Ölmühle!

Wenn dir die Führung gefallen hat, freuen wir uns natürlich über Feedback.

Bittenehm dir eine Minute Zeit, um unsere Bewertung auf Google zu hinterlassen!

Hier ist ein

direkter Link: <https://reviewthis.biz/kuerbiskernoelgruen>

Je mehr und detaillierter, desto besser.

Hier sind einige Fragen, die dir eine Idee geben sollen:

- Wie war die Begrüßung?
- Hat dir die Führung grundsätzlich gefallen und was war am interessantesten?
- Hat dir die Dauer der Führung gepasst?
- Hat dir die Auswahl der Produkte bei der Verkostung gefallen?
- Welches Produkt hat dir am besten geschmeckt?
- Gibt es irgendwelche Tipps, die du anderen über unsere Führung oder unsere Produkte geben würdest?

Natürlich reichen auch nur ein paar Worte - wir freuen uns über jede Bewertung.
Vielen Dank für deine Zeit!

Hier noch einmal der direkte Link: <https://reviewthis.biz/kuerbiskernoelgruen>

Oder ein QR-Code der dich direkt zur Bewertung bringt.



Liebe kürbiskernölgrüne Grüße aus Deutschlandsberg

Ulrike, Guntram und die Kernöl-Crew