



Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

anspruchsvoll

Zutaten für 4 Portionen:

21 g Germ
125 ml Milch
400 g Mehl (glatt)
350 g Butter
2 Stk. Eier
2 EL Zucker
120 g Kürbiskerne
120 g Feinkristallzucker
100 g Schokolade
Marmelade

Quellen:



Seminarbäuerinnen Kärnten:

Süßes Weihnachtsgebäck

Landwirtschaftskammer Kärnten

SEMINAR
BAUER
INNEN

Steirer Schnitten



Foto: Sylvia Schilcher - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

Mürbteig

- Zutaten: 21 g Germ (halber Würfel); 125 ml Milch; 400 g glattes Mehl; 250 g Butter; 2 Dotter; 2 EL Zucker
- Germ mit Milch glatträumen und mit allen Teigzutaten rasch zu einem Mürbteig verkneten.

Füllung

- Zutaten: Rote Marmelade; 120 g Kürbiskerne, fein gemahlen
- 120 g Feinkristallzucker
- Den Teig in 3 gleiche Teile teilen.
- Den ersten davon auf Backpapier in Blechgröße ausrollen und mit Marmelade bestreichen.
- Dann die halbe Menge des Kürbiskern-Zucker-Gemisches darauf verteilen.
- Den zweiten Teig-Teil ebenfalls auf Backpapier in Blechgröße ausrollen und vorsichtig auf die erste Teigplatte legen.
- Papier abziehen, Teigplatte wieder mit Marmelade bestreichen und die andere Hälfte der Füllung darauf verteilen.
- Drittes Teigstück ausrollen und als Deckplatte draufgeben, mit dem Nudelwalker über den Kuchen rollen, bis er überall gleich hoch ist.
- Teigplatte mehrfach mit einer Gabel einstechen, damit Luft entweichen kann und sich keine Blasen bilden.
- Bei 180° Heißluft 20-25 Minuten auf Sicht backen.

Glasur

- Zutaten: 100 g Butter; 100 g Schokolade
- Auskühlen lassen und mit Schokoladeglasur überziehen und ev. Esterhazymuster mit Eiweißglasur machen.



Eine Initiative des
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

– Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschafts-Fonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gemeinden

