

#### 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

## 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 glattrühren und mit allen Teigzutaten rasch zu einem Mürbteig verkneten.

##### Fülle

- 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 Fülle darauf verteilen.
- Drittes Teilstück 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.