

# Kürbiskernstanitzel

ca. 60 Stück



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Mürbteig:

250 g glattes Mehl  
½ Pck. Dr. Oetker Backpulver  
125 g weiche Butter  
2 Dotter (Größe M)  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
3 EL Crème fraîche  
100 g gesiebter Staubzucker

### Füllung:

2 Eiklar (Größe M)  
5 Tropfen Dr. Oetker Aroma Rum  
100 g Zucker  
200 g gemahlene Kürbiskerne

### Zum Bestreichen:

1 versprudelttes Ei (Größe M)

## 1 Mürbteig:

Für den Teig Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 40 Min. kalt stellen.

## 2 Füllung:

Für die Füllung Eiklar und Aroma mit dem Handmixer (Rührstäbe) aufschlagen, den Zucker nach und nach dazugeben und steif schlagen. Die Kürbiskerne einrühren.

- 3 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 3 mm dick ausrollen, mit Ei leicht bestreichen und Scheiben (6 cm Ø) ausstechen. Mit einem Kaffeelöffel etwas Füllung in die Mitte der Scheiben geben. Den Teig von zwei Seiten über der Füllung zu Stanitzel legen. Die Stanitzel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 190 °C**

**Heißluft 170 °C**

**Backzeit: ca. 12 Minuten**