

Steirer Schnitten



Mal etwas ganz anderes! Kekswürfel aus Mürbeteig mit einer Füllung aus gemahlene Kurbiskernen und Konfitüre, bedeckt mit einer Schokoglasur.

Zubereitungszeit: 30 min

Wartezeit:

Backzeit: 25 min

ZUTATEN

Für den Teig

- 20 g frische Hefe
- 125 ml Milch (bei mir lauwarm)
- 250 g Butter
- 400 g Weizenmehl Typ 405
- 2 TL Backpulver
- 2 Eigelbe
- 2 EL Zucker

Für die Füllung

120 g Kürbiskerne, fein gemahlen
120 g feiner Zucker
Ca. 6 EL Johannisbeer-Konfitüre

Für die Glasur

100 g Butter
100 g Zartbitter-Schokolade

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Ein Backblech (bei mir eine rechteckige Backform 28 x 18 cm) einfetten.
3. Für die Füllung in einer kleinen Schüssel gemahlene Kürbiskerne mit dem feinen Zucker gründlich mischen. Zur Seite stellen.
4. Die Hefe in die Milch bröseln und glattrühren.
5. Die Butter in kleine Würfel schneiden.
6. Mehl und Backpulver mischen und in eine Schüssel füllen. Die Eigelbe und die Butterwürfel dazugeben. Mit den Fingern leicht verkneten. Den Zucker und die Hefe-Milch unterkneten. Wenn sich die Zutaten verbunden haben, den Teig aus der Schüssel auf eine saubere Arbeitsfläche geben und zügig zu einem glatten Teig kneten. Falls der Teig zu klebrig ist, für 15 Minuten in den Kühlschrank stellen. Falls nicht, kann er sofort weiterverarbeiten.
7. Den Teig in 3 gleichgroße Stücke teilen. Ein Stück auf Backpapier in Blechgröße ausrollen und auf das Blech (oder in die Form) legen.
8. Mit ca. 3 EL Johannisbeer-Konfitüre bestreichen und die Hälfte der Kürbiskern-Zucker-Mischung darauf verteilen.
9. Mit dem zweiten Teigstück genauso verfahren und ebenfalls mit Konfitüre und der restlichen Kürbiskern-Mischung bestreuen.
10. Das letzte Teigstück ebenfalls auf die passende Größe ausrollen und als Abschluss auflegen. Mit einem Nudelholz einige Male über den Teig rollen, bis er überall

gleich hoch ist. Mit der Gabel einige Male einstechen, damit der Teig keine Bläschen bekommt.

11. In der Ofenmitte ca. 20-25 backen, bis der Teig eine schöne, bräunliche Backfarbe hat.
12. Nach dem Backen komplett abkühlen lassen.
13. Butter und gehackte Zartbitter-Schokolade schmelzen und auf der Oberfläche verteilen. Wenn der Guss leicht angetrocknet ist, kann mit einer Gabel Wellenlinien oder ein anderes Muster einziehen.
14. Den Guss ganz trocknen lassen und den Kuchen in Würfel oder Schnitten schneiden.
15. Haltbarkeit: 2-3 Wochen