

## Rezept

# Knackiges Kürbiskernturron

Ein Rezept von Knackiges Kürbiskernturron, am 28.06.2026

## Zutaten

<b>2</b> große eckige Oblaten	<b>120 g</b> Kürbiskerne
fein abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone	Chilipulver
<b>360 g</b> Zucker	<b>40 g</b> Glukosesirup
<b>2</b> Eiweiß (60 g)	Salz
<b>180 g</b> Blütenhonig	<b>10 g</b> Kürbiskernöl
Backrahmen von 12 x 20 cm	Öl für den Rahmen
Zuckerthermometer	sauberer Backpinsel
Küchenmaschine	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 600 g | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

## Zubereitung

1. Den Rahmen innen dünn einölen und auf Backpapier setzen. 1 Oblate hineinlegen. Die Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie anfangen zu duften. Die Kerne grob hacken, mit der Zitronenschale und 1 Prise Chilipulver mischen und im 40° heißen Ofen warm stellen.
2. Den Zucker mit 120 g Wasser und dem Glukosesirup in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze rühren, bis sich alle Zuckerkrystalle aufgelöst haben. Die Hitze erhöhen und die Zuckermischung auf 143° kochen. Dabei den Topfrand mit Pinsel und Wasser sauber halten.
3. Während der Zucker kocht, die Eiweiße mit 1 Prise Salz in der hitzefesten Schüssel der Küchenmaschine steif schlagen. Den Honig erwärmen und nach und nach unter den Eischnee rühren. Die 143° heiße Zuckerlösung in dünnem Strahl unter ständigem Rühren unterschlagen. Die Schüssel auf ein köchelndes Wasserbad setzen und die Masse unter ständigem Rühren in ca. 30 Min. eindicken lassen.
4. Kürbiskerne und Kürbiskernöl unter die Turronmasse heben. In die Form füllen, mit der übrigen Oblate bedecken und mit einem Brett und Dosen beschweren. Über Nacht fest werden lassen. In ca. 2 x 4 cm große Stücke schneiden und luftdicht aufbewahren.