

Rezept

Knackiges Kürbiskernturron

Ein Rezept von Knackiges Kürbiskernturron, am 08.06.2025

Zutaten

2 große eckige Oblaten

fein abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone

360 g Zucker

2 Eiweiß (60 g)

180 g Blütenhonig

Backrahmen von 12 x 20 cm

Zuckerthermometer

Küchenmaschine

120 g Kürbiskerne

Chilipulver

40 g Glukosesirup

Salz

10 g Kürbiskernöl

Öl für den Rahmen

sauberer Backpinsel

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 Zuckerkristalle 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 × 4 cm große Stücke schneiden und luftdicht aufbewahren.