

Rezept

## Kürbiskernkonfekt

Ein Rezept von Kürbiskernkonfekt, am 01.06.2026

### Zutaten

**100 g** Kürbiskerne

**3 EL** Whiskey-Sahne-Likör (z. B. Baileys)

**50 g** Marmor- oder Nusskuchen (z. B. Reste vom Vortag)

**100 g** Zartbitterschokolade (50-60 % Kakao)

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Ergibt: etwa 25 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

### Zubereitung

1. Die Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze rösten, bis sie leicht bräunen und anfangen zu springen. Abkühlen lassen, dann im elektrischen Blitzhacker fein mahlen.

---

2. Den Kuchen mit den Fingern in eine Schüssel bröseln, dann den Likör darübergießen. Die Hälfte der gemahlene Kürbiskerne dazugeben und alles mit einer Gabel zu einer gleichmäßigen Masse vermengen.

---

3. Die Zartbitterschokolade fein hacken und in eine kleine Metallschüssel geben. Die Schüssel über ein heißes Wasserbad hängen, die Schokolade unter Rühren schmelzen. Schokolade zur Kürbiskern-Kuchen-Masse geben und unterrühren. Die übrigen Kürbiskerne in einen tiefen Teller oder eine kleine Schüssel füllen.

---

4. Nach und nach mit einem Teelöffel kleine Portionen von der weichen, aber formbaren Schoko-Kürbiskern-Masse abstechen und zwischen den Handflächen zu Kugeln rollen. Ist die Masse zu weich, einige Minuten kalt stellen.

---

5. Die Kugeln in den übrigen gemahlene Kürbiskernen wälzen, in luftdicht schließende Behälter schichten. Bis zum Verschenken im Kühlschrank aufbewahren, dort werden die Kugeln auch fest.