Rezept

Kürbiskernkonfekt

Ein Rezept von Kürbiskernkonfekt, am 12.10.2024

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 gemahlenen Kürbiskerne dazugeben und alles mit einer Gabel zu einer gleichmäßgen 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 gemahlenen Kürbiskernen wälzen, in luftdicht schließende Behälter schichten. Bis zum Verschenken im Kühlschrank aufbewahren, dort werden die Kugeln auch fest.