

WURZERS

KÜRBISHOF



Marias liebste Kürbisrezepte

Maria Wurzer stellt sich vor

Seit über 25 Jahren bewirtschafte ich mit meinem Mann Leo eine Landwirtschaft mit Erdbeerfeldern und einem Kürbis-Ab Hof-Verkauf. Unser Betrieb befindet sich nahe der Brau- und Messestadt Wieselburg im Herzen des Mostviertels. Durch die hohe Qualität unserer Produkte und die Unterstützung unserer drei Kinder Karin, Markus und Dominik ist es uns möglich, unseren Betrieb als Hauptgewerbe zu führen. Innovation und Kreativität waren schon immer ein Bestandteil der Familientradition und haben in den letzten Jahren zu einer Vielzahl von neuen Produkten mit Geschmack und Genuss geführt.

Kochen und Backen zählen zu meinen Lieblingsbeschäftigungen und so verwöhne ich meine Familie und Freunde immer wieder auf's Neue mit verschiedensten Kreationen und Köstlichkeiten. Ganz besonders freut mich dabei, dass ich damit großen Einfluss auf die Gesundheit und das Wohlbefinden der ganzen Familie nehmen kann.

Mein Motto: Mit Freude und Liebe zubereitete Speisen geben uns mehr Kraft und Lebensfreude.

Das vorliegende Heft ist eine Sammlung meiner liebsten Kürbisrezepte. Wenn Sie genauso wie ich dem Kürbis verfallen sind, dann besuchen Sie uns doch auf unserem Kürbischhof. Von Anfang September bis Ende Oktober präsentieren wir Ihnen über 100 verschiedene Kürbissorten in einer liebevoll dekorierten Atmosphäre. Für Ausflugsgesellschaften ab 20 Personen (Busgruppen, Vereine, Betriebe, Gemeinden usw.) bieten wir ein unterhaltsames & wettersicheres Programm mit Schaukochen & Verkostungen an. Alle Informationen dazu erhalten Sie auf unserer Homepage www.wurzers.at.

Lassen Sie sich bei uns durch die Welt der Kürbisse führen und staunen Sie über die Vielfalt dieser einzigartigen Frucht - wir freuen uns über Ihren Besuch!

Ihre
Maria Wurzer

Feine Kürbiscremesuppe

Ideal für Kürbiscremesuppen ist der rundliche und handliche Hokkaido-Kürbis: er hat eine sehr dünne Schale, die durch das Kochen weich wird. Bei dieser Kürbissorte können Sie daher auf das Schälen verzichten.

Zutaten:

400 g Kürbisfleisch
80 g Butter
100 g Zwiebel
40 g Mehl
1/2 l Suppe
1/2 l Milch
1/8 bis 1/4 l Schlagobers
Salz
Pfeffer

Als Einlage:
Croutons

Zum Garnieren:
etwas Schlagobers
2 EL Kürbiskernöl
Kürbiskerne (gehackt)

Zubereitung:

1. Das Kürbisfleisch in Würfel schneiden.
2. Butter schmelzen und die fein geschnittene Zwiebel darin anschwitzen. Kürbis begeben, andämpfen, mit Mehl stauben, mit Suppe und Milch aufgießen, vorsichtig durchkochen lassen bis die Masse weich ist.
3. Suppe pürieren, würzen und mit geschlagenem Obers verfeinern. Kurz aufkochen lassen.
4. Suppe anrichten: Mit Schlagoberstufen, Kernöl und gehackten Kürbiskernen bestreuen, mit Croutons servieren.

Kürbis-Äpfel-Suppe

Zutaten:

500 g Hokkaido-Kürbis
200 g säuerliche Äpfel
1 rote Chilischote
1 mittlere Zwiebel
20 g Butter
1 EL Curry
1/2 l Hühnersuppe
Salz
Pfeffer
Suppengewürz

Zum Anrichten:

100 g Creme legere
Curry
Petersilie

Zubereitung:

1. Kürbisfleisch und Äpfel grob würfeln. Chilischote entkernen und in feine Ringe schneiden. Zwiebel klein hacken.
2. Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebel darin glasig dünsten und mit Curry bestreuen, kurz mitdünsten und mit Hühnersuppe ablöschen.
3. Kürbis, Äpfel und Chili zufügen, zugedeckt ca. 10 Minuten kochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Suppengewürz abschmecken. Einen Schöpfer von den Kürbis- und Apfelwürfeln aus der Suppe nehmen, beiseite stellen.
4. Restliche Kürbis- und Apfelwürfeln in der Suppe pürieren und würzen. Beiseite gestellte Kürbis- und Apfelwürfel wieder in die heiße Suppe geben und erwärmen.
5. Suppe mit einem Klecks Creme legere in tiefen Tellern anrichten und mit Curry und abgezupften Petersilienblättern bestreuen.

Gegrillter Kürbis

Eine ideale Alternative zu Potatoe Wedges - am besten mit einer pikanten Sauce (z.B. Knoblauchsauce) servieren.

Zutaten:

1 halbiertes Hokkaido-Kürbis
100 g Butter oder 100 ml Olivenöl
getrocknete oder frische Kräuter (Rosmarin, Thymian, Basilikum)

Zubereitung:

1. Backofen auf 180°C vorheizen.
2. Kürbis waschen, entkernen und mit einem sauberen Küchentuch abtrocknen
3. Schnittfläche mit zerlassener Butter oder Öl bestreichen, Kräuter darauf streuen, mit der unbestrichenen Seite auf ein Backblech setzen.
4. In den Backofen auf die untere Schiene geben und bei 180°C ca. 35 Minuten grillen.
5. Immer wieder mit etwas Butter oder Öl beträufeln.

Kürbispuffer mit Bergkäse

Durch den Käse werden diese Kürbispuffer besonders pikant.

Zutaten:

750 g Kürbis
2 Eier
1 Dotter
250 g Tiroler Bergkäse (davon 150 g gerieben, 100 g gehobelt)
3 EL Basilikum (fein gehackt)
3 Knoblauchzehen (zerdrückt)
90 g Mehl
1/2 TL Backpulver
30 g Haferflocken
Salz
Pfeffer
Öl zum Braten

Zum Garnieren:

frische Basilikumblätter

Zubereitung:

1. Kürbis kleinwürfelig schneiden oder mit einer Gemüsehobel fein raffeln.
2. Eier, Dotter, geriebenen Bergkäse, Basilikum, Knoblauch, Mehl, Backpulver, Haferflocken, Salz und Pfeffer dazugeben. Gut vermischen, kleine Puffer formen und in eine Pfanne mit wenig Öl einlegen. Beidseitig knusprig braten und mit dem restlichen gehobelten Bergkäse belegen.
3. Mit frischen Basilikumblättern garnieren.

Beilagenempfehlung: Knoblauchsauce

Blätterteig-Gemüse-Snack

Eine schnelle Vorspeise, die sehr gut mit einem Kräuterdip schmeckt.

Zutaten:

1 Pkg. TK-Blätterteig (ca. 450 g)
1 Dotter
200 g Kürbis
200 g Karfiol
200 g Brokkoli
3 kleine Karotten
1 EL Butter
100 g Gouda

Zubereitung:

1. Backrohr auf 200°C vorheizen.
2. Aus dem Blätterteig ca. 10 Quadrate schneiden. Die Ecken der Quadrate nach innen klappen und mit dem verquirlten Dotter bestreichen.
3. Gemüse waschen, den Kürbis stiftelig schneiden. Den Brokkoli und den Blumenkohl in kleine Röschen teilen, die Karotten schälen und in Scheiben schneiden.
4. Das Gemüse in kochendem Kräutersalzwasser ca. 3 Minuten blanchieren und abtropfen lassen. In der erhitzten Butter andünsten, mit Salz und Muskatnuss würzen.
5. In die Mitte der Blätterteigquadrate das Gemüse geben. Den Gouda in schmale Streifen schneiden und auf dem Gemüse platzieren.
6. Die Gemüsesnacks auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und im vorgeheizten Backrohr bei 200°C ca. 10 Minuten backen.

Kürbislasagne

Servieren Sie zu dieser leckeren Lasagne frischen Blattsalat mit Tomatenstücken.

Zutaten:

1,30 kg Muskatkürbis
1/4 l Schlagobers
1/8 l Milch
Salz
Pfeffer
2 Kugeln Mozzarella
Petersilie (gehackt)
1 EL Zitronensaft
80 g Butter zum Befetten
12 vorgekochte Lasagneblätter

Zum Bestreuen:

125 g Mozzarella
100 g Bergkäse (geraffelt)

Zubereitung:

1. Kürbisfleisch stiftelig schneiden und in einem Topf weich kochen. Flüssigkeit abseihen, mit kaltem Wasser übergießen, gut abtropfen lassen.
2. Mit Schlagobers und Milch aufgießen, mit Salz, Pfeffer würzen.
3. Mozzarella in Würfel schneiden, zu den Kürbis geben und bei geringer Hitze unter Rühren schmelzen, von der Hitze nehmen. Petersilie und Zitronensaft unterrühren.
4. Gebutterte feuerfeste Auflaufform mit ungekochten Lasagneblättern auslegen, abwechselnd Kürbissauce und Lasagneblätter aufschichten. Abschließend mit restlicher Sauce bestreichen.
5. Im vorgeheizten Rohr bei 200°C etwa 35 Minuten backen.
6. Mozzarella grob raffeln. Lasagne mit Mozzarella und Bergkäse bestreuen und 10 Minuten überbacken.

Schnelle Kürbispfanne

Diese Kürbispfanne schmeckt auch aufgewärmt aus dem Backofen sehr lecker.

Zutaten:

750 g Kürbis
750 g rohe Erdäpfel (geschält)
250 ml Gemüsebrühe
Schnittlauch

Guss:

150 g Blauschimmelkäse
250 g Crème fraîche
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

1. Kürbisfleisch stiftelig schneiden, Erdäpfel in Würfel schneiden. Gemüsebrühe in einer Pfanne aufkochen lassen, Kürbisse und Erdäpfel dazugeben und 15 Minuten zugedeckt kochen lassen.
2. Für den Guss den Käse mit einer Gabel zerdrücken, Crème fraîche darunter rühren. Zum Gemüse geben und zugedeckt etwa 10 köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Schnittlauch klein schneiden, damit bestreuen und servieren.

Gemüseknödel

Zutaten:

250 g mehligere Erdäpfel
150 g Karotten
200 g Kürbis
150 g Sellerie
1 TL Butter
2 Dotter + 1 Ei
150 g glattes Mehl
Salz
Petersilie (klein geschnitten)
Öl

Zubereitung:

1. Erdäpfel in Salzwasser weich kochen.
2. Gemüse schälen, grob raspeln und in wenig Wasser (Butter versetzt) weichkochen, abkühlen lassen.
3. Erdäpfel schälen, passieren, salzen, mit Dottern, Ei, Mehl und Gemüse mischen. Wenn nötig noch etwas Mehl dazugeben.
4. Aus der Masse Knödel formen. Salzwasser aufkochen, Knödel einlegen. Topf vom Herd nehmen, Knödel ca. 7 Minuten zugedeckt ziehen lassen.
5. Petersilienblätter in wenig Öl kurz backen. Knödel mit Petersilie servieren.

Kürbisspätzle mit Pilzragout

Die Kürbisspätzle sind eine ideale Beilage zu Schweinslendchen.

Zutaten:

2 EL Öl
1 EL Paprikapulver
500 g gemischte Pilze (geschnitten)
Salz
1 Zwiebel (fein gehackt)
3 EL Weißwein
150 ml Gemüsebrühe
250 ml Schlagobers
3 Cocktailgurken (in dünne Scheiben geschnitten)

Kürbisspätzle:

500 g Kürbis
3 Eier (leicht verquirlt)
125 ml Wasser
350 g glattes Mehl
1/4 TL Backpulver
50 g Butter zum Schwenken
Salz

Zubereitung:

1. Für die Kürbisspätzle den Kürbis schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. In Salzwasser ca. 10 Minuten köcheln, abgetropft mit dem Pürierstab pürieren, abkühlen lassen.
2. Kürbispüree mit den übrigen Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Dann ca. 10 Minuten abgedeckt ruhen lassen.
3. Den Spätzleteig mit einem Spätzlehobel in kochendes Wasser einstreichen. Die Spätzle aufkochen lassen, nach ca. drei Minuten abseihen, abspülen und in zerlassener Butter schwenken.
4. Für das Pilzragout Öl in einem Topf erhitzen. Die Hälfte des Paprikas auf eine große Platte streuen und die Pilze darin wälzen, anschließend salzen. Gewürzten Pilze bei mittlerer Hitze anbraten. Zwiebel zugeben und noch ca. 1 Minute braten. Pilze herausnehmen und warm halten. Wein und Gemüsebrühe dazugeben und zum Kochen bringen. Obers einrühren und die Sauce auf die Hälfte eindicken lassen. Die Gurken dazugeben, den restlichen Paprika einrühren. Die Pilze hinzufügen, salzen und pfeffern abschmecken.
5. Kürbisspätzle dekorativ auf einen Teller anrichten und mit dem Pilzragout servieren.

Kürbis-Käse-Schnitzel

Diese Schnitzel können auch fettarm zubereitet werden, dazu auf der Grillplatte im Backrohr ohne Zugabe von Fett backen.

Zutaten:

200 g Kürbis
100 g Sellerie
100 g gelbe Rüben
3 EL Magertopfen
1 Ei
2 EL Haferflocken
80 g magerer Käse
Salz
Pfeffer
Majoran
Knoblauch
Petersilie
2-3 EL Semmelbrösel
Rapsöl

Zubereitung:

1. Gemüse fein raspeln.
2. Topfen, Ei, Haferflocken und geriebenen Käse verrühren, würzen, mit Brösel binden, anziehen lassen.
3. Aus der Masse gleich große Laibchen formen, flach drücken und in der Pfanne mit wenig Rapsöl knusprig ausbacken.

Beilagenempfehlung: Mit einer Joghurtsauce und grünem Salat servieren.

Feuriges Kürbisgemüse

Zutaten:

900 g Kürbis
1 Zwiebel
Salz, Pfeffer
1 Prise Zucker
2 cl Weinessig
2 grüne Paprikaschoten
150 g Karotten
150 g Erdäpfel
20 g Butter
1/2 TL scharfes Paprikapulver
etwas Chilipulver
2 EL Weißwein
150 ml Schlagobers
1 EL gehackter Dill

Zubereitung:

1. Kürbisfleisch in grobe Würfel schneiden. Zwiebel schälen und fein hacken, mit Salz, Pfeffer, Zucker und Essig zu einer Marinade verrühren und über die Kürbisscheiben gießen, durchziehen lassen.
2. Inzwischen Paprikaschoten in feine Streifen schneiden. Karotten putzen, Erdäpfel schälen und in Scheiben schneiden.
3. Kürbis in ein Sieb abgießen. Kürbisscheiben und das übrige Gemüse in der Butter andünsten, dann Paprika- und Chilipulver dazugeben. Mit Weißwein angießen und 15 Minuten schwach kochen lassen.
4. Den Topf vom Herd nehmen und den Schlagobers unterrühren. Das Gemüse nochmals erwärmen, aber nicht mehr kochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken und vor dem Servieren mit dem gehackten Dill bestreuen.

Kürbiscurry aus dem Wok

Um dem Curry den richtigen asiatischen Ton zu verleihen, kann statt Schlagobers auch die gleiche Menge Kokosmilch verwendet werden.

Zutaten:

150 g Lauch
1 Knoblauchzehe
500 g Kürbis
250 g Erdäpfel (geschält)
250 g Karotten (geputzt)
250 g Zucchini
1 EL Öl
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 Stück frischer Ingwer
2 TL Currypaste (aus dem Asienladen)
150 g Schlagobers
Petersilie
50 g Kürbiskerne

Zubereitung:

1. Lauch in Ringe schneiden, Knoblauchzehe fein hacken. Kürbisfleisch, Erdäpfel, Karotten und Zucchini in etwa gleich große Scheiben oder Stifte schneiden.
2. Öl in einem Wok oder einer großen Pfanne erhitzen. Nacheinander darin Karotten, Erdäpfel und Kürbis anbraten, zuletzt Zucchini, Lauch und Knoblauch dazugeben und kurz mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Ingwer schälen, fein reiben und unterrühren.
3. Currypaste in den Schlagobers rühren und zum Gemüse gießen. Petersilie waschen und die Blätter abzupfen. Zusammen mit den gehackten Kürbiskernen vor dem Servieren über das Gemüsecurry streuen.

Saftiger Kürbiskuchen

Zutaten:

5 Eier (getrennt)
190 g Staubzucker
160 g Kristallzucker
250 ml Öl
130 g geriebene Kürbiskerne
400 g Mehl
1 Pkg. Backpulver
1 TL Zimt
60 g geriebener Kürbis
Kürbismarmelade
Schokolade- oder Zitronenglasur

Fruchtspiegel:

200 g Kürbis
Kristallzucker nach Geschmack

Zum Anrichten:

Beerenmark
Schlagobers

Zubereitung:

1. Dotter mit Staubzucker schaumig rühren, Öl langsam hinzufügen. Eiklar mit Kristallzucker zu sehr festem Schnee schlagen. Den Schnee und die übrigen Zutaten in die Masse einheben, auf ein befettetes Backblech streichen.
2. Bei 180°C für ca. 45 Minuten backen.
3. Mit der Kürbismarmelade bestreichen, mit Schokolade- oder Zitronenglasur überziehen.
4. Für den Fruchtspiegel das Kürbisfleisch pürieren, mit dem Zucker abschmecken.
5. Mit einem Tupfen Beerenmark und geschlagenem Schlagobers anrichten.

Gebackene Kürbistopfentorte

Zutaten:

Mürbteig:

120 g Butter
250 g glattes Mehl
1 Msp. Backpulver
80 g Staubzucker
1 Ei
Vanillezucker
Saft von einer 1/2 Zitrone

Fülle:

200 g Muskatkürbis
100 g Butter
60 g Staubzucker
1 Kaffeelöffel Vanillezucker
Schale von einer 1/2 Bio-Zitrone
1 EL Rum
4 Dotter
350 g Topfen (40% Fett)
3 EL Puddingpulver
4 Eiklar
50 g Kristallzucker

Zum Bestreuen:

Staubzucker
Zimt

Zubereitung:

1. Für den Mürbteig die kalte Butter in Stücke schneiden und mit den übrigen Zutaten zu einem Teig verarbeiten, dabei nicht zu lange kneten. Teig in Folie eingepackt 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
2. Kürbis dämpfen, pürieren und auskühlen lassen.
3. Den Mürbteig ausrollen, eine Tortenboden sowie den Rand damit belegen bzw. auskleiden.
4. Für die Fülle die zimmerwarme Butter mit Staubzucker, Vanillezucker, geriebene Zitronenschale und Rum schaumig rühren. Dotter, Topfen, Kürbispüree und Puddingpulver begeben, mit einem Schneebesen gut verrühren. Eiklar mit Kristallzucker zu Schnee schlagen und unter die Topfenkürbismasse heben.
5. Die Masse in die Tortenform füllen und im vorgeheizten Backrohr bei 150-160°C 1 Stunde backen. Nach 30 Minuten Backzeit die Torte unbedingt mit Folie abdecken, damit diese kaum Farbe bekommt.
6. Vor dem Aufschneiden bezuckern, mit Zimt verfeinern und gut auskühlen lassen.

Kürbisschnitte

Dieses Rezept eignet sich ideal zur Eiweißverwertung

Zutaten:

7 Eiweiß
200 g Kristallzucker
1 TL Vanillezucker
70 g glattes Mehl
100 g Kürbiskerne (fein gehackt)
60 g Vanillepuddingpulver
100 g Butter
Staubzucker zum Bestreuen

Zubereitung:

1. Eiweiß, Zucker und Vanillezucker zu Schnee schlagen. Mehl, Kürbiskerne und Puddingpulver vermischen und unter den Schnee heben.
2. Zerlassene Butter noch warm untermengen.
3. In eine gefettete Kuchenform füllen und bei 180°C ca. 30 Minuten backen.
4. Mit Staubzucker bestreut servieren.

Kürbiskernpalatschinken

Besonders gut gelingt das Palatschinken-Backen in speziellen Crêpes-Pfannen

Zutaten:

250 ml Milch
3 Eier
1 TL Vanillezucker
Prise Salz
120 g glattes Mehl
3 EL geriebene Kürbiskerne
Fett zum Ausbacken
Kürbismarmelade zum Bestreichen
Staubzucker zum Bestreuen

Zubereitung:

1. Milch, Eier, Vanillezucker und Salz verquirlen. Mehl und Kürbiskerne beifügen, alles zu einem glatten Teig verrühren und etwa 10 Minuten stehen lassen.
2. Aus dem Teig in heißem Fett Palatschinken ausbacken und mit Kürbismarmelade bestreichen, einrollen und mit Staubzucker bestreut servieren.

Kürbisstrudel

Zutaten:

2 Pkg. Blätterteig
6 Birnen
100 g Kristallzucker
1 Ei

Karamellkürbis:

2 EL Kristallzucker
1 TL Wasser
Saft von 2 Orangen
2 EL Rum
1 Nelke
Prise Zimt
200 g Kürbis in Würfeln

Butterbrösel:

60 g Butter
120 g Semmelbrösel
50 g Kürbiskerne (gehackt)
Zimt

Sauce:

250 g Sauerrahm
1-2 EL Honig
Saft und Schale von einer Zitrone

Zubereitung:

1. Für den Karamellkürbis Kristallzucker mit dem Wasser in einer Pfanne karamellisieren, restliche Zutaten hinzu geben, weich kochen, abseihen und auskühlen lassen.
2. Backrohr auf 180° C vorheizen.
3. Für die Butterbrösel Butter schmelzen, Semmelbrösel zugeben und goldbraun rösten. Kürbiskerne und Zimt unterrühren.
4. Birnen schälen und in grobe Spalten schneiden, mit Kristallzucker und dem karamellisierten Kürbis mischen, Bröselmischung unterrühren.
5. Eine Rolle des Blätterteiges ausrollen und die Hälfte der Fülle am unteren Rand entlang auftragen. Teig seitlich einschlagen und über die Fülle einrollen. Strudel auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Aus dem restlichen Teig und der restlichen Fülle auf die gleiche Weise einen zweiten Strudel zubereiten.
6. Strudel mit verquirltem Ei bestreichen und im Rohr ca. 35 Minuten goldbraun backen. Strudel lauwarm anzuckern und mit der Sauce servieren.
7. Für die Sauce Sauerrahm mit Honig, Zitronensaft und -schale verrühren.

Kürbiskern-Nougat-Likör-Muffins

Zutaten:

250 g glattes Mehl
1 Pkg. Backpulver
150 g Kristallzucker
2 Pkg. Vanillezucker
2 Eier
100 g Butter
200 ml Kürbiskern-Nougat-Likör
50 g gehackte Kürbiskerne
12 Papier-Backförmchen

Zum Bestreuen:
Staubzucker

Zubereitung:

1. Backofen auf 180°C vorheizen.
2. Mehl mit Backpulver, Kristall- und Vanillezucker in einer Schüssel vermengen.
3. Eier, flüssige Butter und Likör beifügen und mit den Knethaken des Handrührgerätes etwa 5 Minuten gut verrühren, Kürbiskerne unterrühren.
4. Backformen in die Mulden einer Muffinform stellen, Teig einfüllen und im Backrohr auf mittlerer Schiene bei 180°C etwa 20 Minuten backen. Noch warm mit Staubzucker bestreuen.

Kürbiskernöl-Eisbecher

Mit Kürbiskernöl beträufelt erhält Vanilleeis eine ganz besondere Note - der nussige Geschmack des Öls harmoniert ausgezeichnet mit dem Eis.

Zutaten:

500 ml Vanilleeis
250 ml Schlagobers
Kürbiskerne (fein gehackt) zum Wälzen
Schlagobers zum Anrichten
Kürbiskernöl zum Übergießen

Hippen:

1 Ei
50 g Staubzucker
50 g Mehl

Zubereitung:

1. Vanilleeis langsam erweichen lassen, steifgeschlagenes Schlagobers vorsichtig unter das Eis heben.
2. Mit einem Eisportionierer Kugeln ausstechen und in den gehackten Kürbiskerne wälzen, tiefgefrieren.
3. Für die Hippen alle Zutaten zusammen glatt rühren. Den Teig in einen Dressiersack oder in Stanitzel füllen und beliebige Muster auf Backpapier spritzen (z.B. Schmetterlinge, ovale Ornamente usw.). Im vorgeheizten Backrohr bei 180°C hellbraun backen.
4. Eiskugeln mit geschlagenem Obers in Schalen anrichten, mit etwas Kürbiskernöl übergießen und mit den Hippen dekorieren.

Rezeptverzeichnis

Feine Kürbiscremesuppe	3
Kürbis-Apfel-Suppe	4
Gegrillter Kürbis	5
Kürbispuffer mit Bergkäse	5
Blätterteig-Gemüse-Snack	6
Kürbislasagne	7
Schnelle Kürbispfanne	8
Gemüseknödel	8
Kürbisspätzle mit Pilzragout	9
Kürbis-Käse-Schnitzel	10
Feuriges Kürbisgemüse	11
Kürbiscurry aus dem Wok	12
Saftiger Kürbiskuchen	13
Gebackene Kürbistopfentorte	14
Kürbisschnitte	15
Kürbiskernpalatschinken	15
Kürbisstrudel	16
Kürbiskern-Nougat-Likör-Muffins	17
Kürbiskernöl-Eisbecher	17

Impressum:

© 2010

Herausgeber: Wurzers Erdbeeren & Kürbishof,
Bodensdorf 5, A-3250 Wieselburg

Alle Rechte vorbehalten

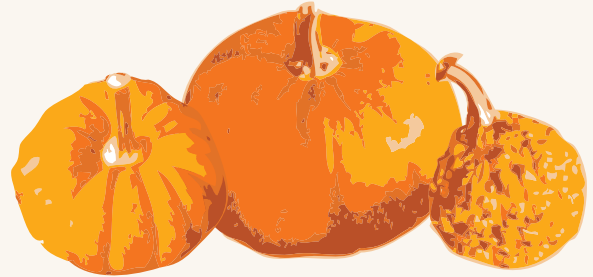
Für den Inhalt verantwortlich: Maria Wurzer

Grafische Gestaltung: Markus Wurzer

WURZERS

KÜRBISHOF

**Der Kürbis
als Erlebnis**



**Ideales Ausflugsziel für
Reisegruppen im Herbst**

Unser Kürbischhof im Herzen des Mostviertels bietet Ihnen die Einkaufsgelegenheit für über 100 verschiedene Kürbissorten in einer wunderschönen Atmosphäre. Lassen Sie sich bei uns durch die Welt der Kürbisse führen und staunen Sie über die Vielfalt dieser einzigartigen Frucht.

Für Reisegruppen ab 20 Personen bieten wir Ihnen ein unterhaltsames & wettersicheres Programm inkl. Schaukochen & Verkostungen an. Alle Infos erhalten Sie auf www.wurzers.at. Wir freuen uns über Ihren Besuch!

Unsere Spezialitäten

Auf unserem Kürbischhof können Sie die ganze Vielfalt unserer leckeren Produkt-spezialitäten verkosten und erwerben.

Das Sortiment umfasst Brände, Liköre, Marmeladen, Kürbiskernöl, Kürbissalat, Kürbisschmalz und verschiedene Sorten an Kürbiskernen. Gerne stellen wir Ihnen auch individuelle Geschenkskörbe aus unseren vielfach prämierten Produkten zusammen.



Bodensdorf 5 | A-3250 Wieselburg
www.wurzers.at

Tel. +43 (0) 650 / 760 22 30
info@wurzers.at

Geöffnet von Anfang September bis Ende Oktober täglich von 9-18 Uhr