

Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten:

200 g	Mehl
150 g	Butter
50 g	Staubzucker
50 g	geschrotete Kürbiskerne
4 Tropfen	Kürbiskernöl

Mein persönlicher Tipp

Eine regionale Alternative zu den Vanillekipferl, kernig und gut.



Friederike Schmitl

Referentin für Ernährung in Eisenstadt

Kürbiskernkipferl



Foto: Friederike Schmitl - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

- Alle trockenen Zutaten vermischen, mit der zerkleinerten Butter und dem Kürbiskernöl verkneten.
- Den Teig mindestens eine Stunde im Kühlschrank rasten lassen.
- Aus dem Teig fingerdicke Rollen formen, gleichmäßige Stücke abschneiden und diese zu Kipferl formen und auf ein Backblech mit Backtrennpapier legen.
- Bei mittlerer Hitze (150-180 Grad) hell backen und noch warm in Vanille-Staubzuckergemisch wälzen oder mit einem Sieb gleichmäßig bestreuen.

Quellen:



Franz Schmeissl: *LFI Backkurs mit dem Konditormeister*