



ZURK
KÜRBIS - KERN - ÖL
steirisch - traditionell

Kürbiskern-Kipferl

Zutaten

300 g Mehl
75 g Kürbiskerne
75 g Staubzucker
225 g Butter
3 Stk. Dotter
12 g Vanillezucker
1 Pr. Zimt

Schokoladenglasur
geriebene Kürbiskerne

Zubereitung

1. Alle Zutaten rasch zu einem Mürbteig kneten und kurz kaltstellen
2. Teig zu einer Rolle formen und davon gleichmäßig kleine Stücke abschneiden
3. Teigstücke in der Handfläche zu Kugeln formen und dann auf der Arbeitsfläche zu ca. 4cm Stangerl rollen und zu Kipferln krümmen
4. Backofen auf Heißluft 180 °C vorheizen und Kekse auf Sicht backen
5. Fertig gebackene Kipferl mit den Spitzen in Schokolade tunken und mit geriebenen Kürbiskernen bestreuen