

Kürbiskernkipferln

Kuchen & Gebäck

Brot&Gebäck

Herbst

Kekse

Süße Gerichte

Vegetarisch

Weihnachten

Winter

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten rasch und kühl miteinander verkneten. In Folie gewickelt kühl ca. 2 Stunden rasten lassen. Fingerdicke Rollen formen, kleine Stücke abschneiden und mit der Handfläche kleine Stangen formen - zu Kipferln biegen. Auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech setzen und bei 180 Grad ca. 12 Minuten backen. Ausgekühlte Kipferln in die Schokoglasur tauchen, trocknen lassen.



ZUTATEN

25 dag glattes Mehl

20 dag Kürbiskerne fein gerieben

10 dag Staubzucker

20 dag Thea Goldstück direkt aus dem Kühlenschrank

2 Dotter

2 cl Kürbiskernöl

1 Pkg. Vanillezucker

Schokoglasur zum Tunken