



TERZER

EINKEHREN. ERLEBEN.

Kürbiskernkipferln

Menge: Für etwa 70 Stück

Zutaten:

125 g Mehl
100 g Kürbiskerne, gerieben
½ Vanilleschote oder 1 Pkg. Vanillezucker
100 g kalte Butter
50 g Staubzucker
1 Eigelb
1 TL Kürbiskernöl
1 Msp. Zitronenschale, gerieben

Weiteres:

Orangenmarmelade zum Füllen
Bitterschokolade (Kuvertüre) zum Tauchen



Zubereitung:

Mehl auf eine Arbeitsfläche geben und mit geriebenen Kürbiskernen vermischen.
Vanilleschote der Länge nach aufschlitzen und mit einem Messer das Vanillemark Herausschaben.
Butter in Würfel schneiden, mit Staubzucker, Eigelb, Vanillemark, Kürbiskernöl und Zitronenschale verkneten und zusammen mit dem Mehlgemisch zu einem glatten Teig verarbeiten.
Den Teig zugedeckt im Kühlschrank etwa 30 Minuten ruhen lassen.
Den Teig zu einer Rolle walken, aus der Teigrolle Kugeln (10 g) und daraus kleine Rollen und weiter Kipferln formen (siehe vordere Umschlag-Innenseite).
Die Kipferln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und im vorgeheizten Backofen hellbraun backen.
Das Gebäck auskühlen lassen.
Einen Keks mit Orangenmarmelade bestreichen und mit einem weiteren bedecken.
Gefüllte Kipferln in flüssige Bitterschokolade tauchen, auf ein Backpapier legen und trocknen lassen.

Heißluft: etwa 180 Grad

Unter-/Oberhitze: etwa 190 Grad etwa 12 Minuten

Variationen:

Haselnusskipferln: Anstelle der Kürbiskerne verwenden Sie Haselnüsse ohne Kürbiskernöl.

Pekannuss Kipferln: Anstelle der Kürbiskerne verwenden Sie Pekannüsse ohne Kürbiskernöl.

Tipps

- Sie können das Gebäck auch mit flüssiger Schokolade bespritzen.
- Sie können die Spitzen der Kürbiskernkipferln in flüssige Bitterschokolade tauchen.
- Sie können auch Bällchen oder Rollen formen.

Quelle: So kocht Südtirol