



Kürbiskernkipferl



REZEPT

Zutaten für 1 Backblech:

200g Weizenmehl
100g Geriebene Kürbiskerne
100g Butter
50ml Agavendicksaft
15ml Kürbiskernöl
1 Ei (Größe M)

Zubereitung:

Mehl, Kürbiskerne, Butter in Stücken, Agavendicksaft, Kürbiskernöl und Ei miteinander vermengen und zu einem glatten Teig verkneten. Anschließend im Kühlschrank für 30 Minuten rasten lassen. Das Backrohr auf 175°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Auf einer bemehlten Oberfläche den Teig zu ca. 1 cm dicken Strängen rollen, ca. 2–3 cm lange Stücke abschneiden und noch etwas dünner rollen und zu Kipferl formen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech mit etwas Abstand zueinander ablegen und auf mittlerer Schiene im Backrohr ca. 15–20 Minuten backen.

Tipp:

Für noch mehr Süße die Enden in geschmolzene Schokolade tauchen. Hierfür 50g 70%ige Schokokuvertüre in einer Schale über heißem Wasserdampf schmelzen, die Enden der Kipferl eintauchen, auf Backpapier ablegen und trocknen lassen.