

Weihnachtsbäckerei 2020

Rezept 09: Kürbiskern-Kipferln



Teig:

200 g Mehl

150 g Kürbiskerne (WICHTIG: sie sollten frisch gerieben sein)

50 g Puderzucker

150 g kalte Butter

2 Eidotter

2 EL Kürbiskernöl

2 EL Vanillezucker

Glasur:

100 g Schokolade

Ca. 2 Zentiliter Kürbiskernöl

Ein paar gehackte Kürbiskerne

Zubereitung:

Für den Teig alle Zutaten rasch miteinander gut verkneten und für 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Anschließend aus dem Teig fingerdicke Rollen formen, davon 2 cm dicke Stücke abschneiden, diese ausrollen und zu Kipferln formen. Diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im Backofen bei ca. 160°C etwa 15 Minuten backen.

Für die Glasur die Schokolade über Dampf oder im Wasserbad schmelzen und anschließend das Kürbiskernöl untermischen. Die ausgekühlten Kürbiskernkipferln mit den Spitzen in die geschmolzene Schokolade tauchen und mit den gehackten Kürbiskernen bestreuen.

Noch ein Tipp: tauchen Sie die Spitzen der Kipferln einmal in dunkle und einmal in weiße Schokolade. Ist nicht nur lecker sondern sieht auch schön aus.