



die
DIRNEDER
Mühle

Rezept von
RENATE SONNLEITNER

Kürbiskernkipferl

FÜR CA. 150 KIPFERL

HALTBARKEIT
3 - 4 WOCHEN

RUHEZEIT
EINIGE STUNDEN

BACKZEIT
CA. 12 MIN

IHR BRAUCHT:

250 g Weizenmehl T480 glatt oder halb griffig / halb glatt
200 g geriebene Kürbiskerne
100 g Staubzucker
200 g kalte Butter, zerkleinert
2 Dotter
1 EL Kürbiskernöl
8 g Vanillezucker
dunkle Kuvertüre zum Tunken oder selbst gemachte Schokoglasur (siehe Rezept Linzer Kipferln)

SO GEHT'S:

Alle Zutaten miteinander vermischen und gut verkneten. Den Teig einige Stunden im Kühlschrank oder an einem kalten Ort durchkühlen und rasten lassen. Anschließend daraus kleine Kipferln formen. Die Kürbiskernkipferln auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech bei 180° Grad Umluft ca. 12 min backen. Auskühlen lassen. Zum Schluss, nach Belieben, die Spitzen in dunkle Kuvertüre tauchen, auskühlen lassen und fertig ist die steirische Kipferlvariante.