Kürbiskern-Kipferl

Diese steirischen Kürbiskern-Kipferl mit zartem, nussigem Mürbteig und Schokoladenglasur sind ein ideales Kekse-Rezept im Advent und zu Weihnachten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

250 g	Weizenmehl
200 g	Butter kalt
100 g	Kürbiskerne
75 g	Staubzucker (Puderzucker)
1 Prise	Salz
2 EL	Kürbiskernöl
100 g	Zartbitterschokolade (zum Tunken)
Nach Belieben	Kürbiskerne (fein gerieben für die Deko)

Zubereitung

1. Für das typische Aroma dieser steirischen **Kürbiskern-Kipferl** werden die **Kürbiskerne** zunächst in einer fettfreien Pfanne leicht angeröstet, damit sich ihr nussiger Geschmack intensiv entfalten kann. Nach dem Abkühlen werden sie fein vermahlen. Die kalte Butter wird in kleine Würfel geschnitten und mit dem Mehl vermischt, bis eine krümelige Masse entsteht. Anschließend kommen Staubzucker, eine Prise Salz, das Kürbiskernmehl und ein Schuss steirisches Kürbiskernöl dazu. Alles rasch zu einem geschmeidigen Mürbteig verkneten.

2. Der Teig sollte zirka 30 Minuten kühl ruhen – jedoch nicht im Kühlschrank, damit er beim Formen nicht brüchig wird.

3. Danach Stück für Stück vom Teig abnehmen, zu dünnen Rollen formen und daraus kleine, gleichmäßige Kipferl drehen. Diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze zirka 10 Minuten backen, danach vollständig auskühlen.

4. Für das Finish wird Vollmilchschokolade oder Zartbitter-Kuvertüre im heißen Wasserbad geschmolzen. Die Spitzen der Kürbiskern-Kipferl eintauchen und auf einem Gitter trocknen lassen. Die Enden können mit fein gehackten oder geriebenen Kürbiskernen bestreut werden – das sorgt für zusätzlichen für und ein schönes, dekoratives Ergebnis.

Jetzt auch als Buch
"Weihnachtskekse und Vanillekipferl"
30 traditionelle Rezepte hier bestellen



Tipp

Anstelle der Schokoladenglasur die steirischen Kürbiskern-Kipferl in Vanillezucker wälzen und in Kürbiskern-Vanillekipferl verwandeln!