

Kürbiskernkipferl

ca. 60 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Spezial-Mürbteig für Kürbiskernkipferln:

300 g gesiebtes glattes Mehl
250 g weiche Butter
100 g gesiebter Staubzucker
150 g gemahlene Kürbiskerne
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Prise Salz
1 Messerspitze Zimt

Kürbiskernkipferln tunken:

200 g Dr. Oetker Kuchen Glasur Kakao (1 Becher)

Wie mache ich Kürbiskernkipferln?:

- 1 Spezial-Mürbteig für Kürbiskernkipferln:**
Für den Teig die Zutaten der Reihe nach in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 40 Min. kalt stellen.
- 2** Den Teig zu einer Rolle formen. Die Rolle in 2 cm lange Stücke schneiden und zu 6 cm langen, fingerdicken Stangerln rollen. Die Stangerln auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech zu Kipferln formen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 12 Minuten

- 3 Kürbiskernkipferln tunken:**
Die Spitzen der erkalteten Kipferln in die erwärmte Glasur tunken.



Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Man kann auch bis zu 1 Esslöffel Kürbiskernöl unter den Teig kneten, damit der Teig leicht grünlich wird.

