Nah&Frisch



Thea Kochbuch Nr. 20 Professional

Kürbiskernkipferln

Kuchen & Gebäck Brot&Gebäck Herbst Kekse Süße Gerichte
Vegetarisch Weihnachten Winter

Zubereitung

Alle Zutaten rasch und kühl miteinander verkneten. In Folie gewickelt kühl ca. 2 Stunden rasten lassen. Fingerdicke Rollen formen, kleine Stücke abschneiden und mit der Handfläche kleine Stangen formen - zu Kipferln biegen. Auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech setzen und bei 180 Grad ca. 12 Minuten backen. Ausgekühlte Kipferln in die Schokoglasur tauchen, trocknen lassen.

Zutaten

- 25 dag glattes Mehl
- 20 dag Kürbiskerne fein gerieben
- 10 dag Staubzucker
- 20 dag Thea Goldstück direkt aus dem Kühlschrank
- 2 Dotter
- 2 cl Kürbiskernöl
- 1 Pkg. Vanillezucker
- Schokoglasur zum Tunken