

## 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