Nah&Frisch



Anna L. User

Kürbiskernkipferl

Griaß di Rezepte | Österreichisch | Weihnachten | Winter

Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●●○○

Das Mehl mit den Kürbiskernen und dem Staubzucker in einer Schüssel vermischen, Butterwürfel und Ei zugeben und zügig zu einem Mürbteig verkneten.

Diesen in Klarsichtfolie einschlagen und eine Stunde im Kühlschrank rasten lassen. Das Backrohr auf 160° C (Umluft) aufheizen. Das Backblech mit Papier belegen, die Arbeitsfläche leicht bemehlen. Da der Teig schnell weich wird, nur die Hälfte des Teiges aus dem Kühlschrank nehmen und zu Kipferl formen. Mit etwas Abstand auf das Backblech legen. Dann den restlichen Teig verarbeiten.

Etwa 12 bis 15 Minuten hell backen, herausnehmen und überkühlen lassen. Noch lauwarm großzügig mit Staubzucker bestreuen.

Zutaten

- 800 g glattes Weizenmehl
- 150 g geriebene Kürbiskerne
- 50 g Staubzucker
- 150 g kalte Butter, in Würfeln
- 1 Ei
- etwas Mehl zum Verarbeiten
- Staubzucker zum Bestreuen