

Kürbiskernöl- Vanillekipferl



Kekse

Rezeptart



70 Minuten

Zubereitung



mittel

Schwierigkeit

Back- und Kühlzeit: 75 Minuten



Zutaten für 12 Portionen

Mürbteig:

320 g glattes Mehl

60 g Staubzucker

1 Pkg. Vanillezucker

4 EL Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

250 g Butter oder Margarine

130 g geriebene Walnüsse

Zum Wälzen oder Glasieren:

100 g Staubzucker

1 Pkg. Vanillezucker

100 g dunkle Schokoladenkuvertüre

Zubereitung

Das Mehl sieben, mit Vanillezucker, Staubzucker, Nüssen und Steirischem Kürbiskernöl g.g.A. vermischen. In Stücke geschnittene kalte Butter oder Margarine in die Mitte geben und zu einem glatten Teig verkneten, eine Rolle formen und mindestens eine Stunde kühl stellen.

Scheiben von 1 cm Stärke schneiden, rollen, Kipferln formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Im vorgeheizten Backrohr 15 – 20 Minuten bei 160 °C Heißluft oder 180 °C Ober-/ Unterhitze backen. Die noch heißen Kipferln in Vanille- und Staubzuckergemisch wälzen oder auskühlen lassen und die Enden in geschmolzene dunkle Schokoladenkuvertüre tunken (Achtung – Kipferl brechen leicht!).

Tipp: Bei Nussallergie die Nüsse einfach weg lassen und stattdessen mindestens 60 g glattes Mehl mehr in den Teig einarbeiten.

Rezept von Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A / Foto: Stefan Kristoferitsch