

Tökmagolaj vaníliaáskifli



Kekszek
Receptforma



70 Percek
Elkészítés



Eszköz
Nehézség

75 Percek



Hozzávalók 12 személyre

tészta:

320 g sima liszt
60 g porcukor
1 pkg vaníliacukor
4 evőkanál stájer tökmag olaj g.g
250 gramm vaj vagy margarin
130 g darált dió

Nyújtáshoz vagy fényezéshez:

100 g porcukor
1 pkg vaníliacukor
100 g sötét csokoládé dekoráció

Elkészítés

A lisztet szitáljuk, vaníliacukorral, porcukorral, diófélékkel és stájer tökmagolajjal. keverjük össze. Öntsük a hideg vaját vagy a margarint a közepére, és gyúrjuk egy sima tésztává, formázzunk egy tekercsot és hűtőszekrényben legalább egy órát tároljuk.

Vágja le az 1 cm vastagságú szeleteket, sodorja, kiflivé, és helyezze a sütőlapra. Süssük forró levegőn az előmelegített sütőben 15-20 percig 160 ° C-on. A forró és meleg kiflire tehet még vanília és a porcukor keveréket és a végeit olvasztott étcsokoládéval is bevonhatja bevonó (Figyelem – a kiflik törékenyek!).

Tipp: dióallergia esetén azt egyszerűen hagyjuk el és adjunk hozzá legalább 60 g sima lisztet a tésztához.

**Szerző megjelölésével: Gemeinschaft Steirisches
Kürbiskernöl g.g.A / Foto: Stefan Kristoferitsch**