

Kürbiskern - Kipferl.

Kategorien: Weihnachten, Plätzchen, Teig

Zutaten für: 1 Rezept

0,3	kg	Mehl
80	Gramm	Puderzucker
1	Pack.	Vanillezucker
0,22	kg	Butter
0,1	kg	Kürbiskerne fein gemahlen
1		Ei(er)
		Puderzucker - Vanillezucker - Gemisch

Anleitung:

Mürbteig herstellen: Mehl mit Butter verbröseln, trockene Zutaten drüber streuen, in der Mitte eine Grube machen und das Ei zugeben; rasch zu einem glatten Teig verkneten; Teig kalt stellen, dünne Rolle formen, kleine Stücke abschneiden - diese zu Kipferl drehen (wie bei Vanillekipferl); Auf mit Backpapier ausgelegtem Blech bei 180° C hell backen; noch heiß in Vanille-Staubzucker-Gemisch wenden oder damit bezuckern. Diese Kekse sind eine interessante Variation der bekannten Vanillekipferl.

Schwierigkeitsgrad: normal Brennwert p. P.: 380 Zubereitungszeit: ca. 1 Std.