

Steirische Kürbiskern-Mürbteig-Kipferl

Zutaten: (für ca. 60 Stück)

140 g glattes Mehl
100 g Butter
30 g Staubzucker
½ Pkg. Vanillezucker
Prise Salz
50 g Kürbiskerne, fein geschrotet
15 g Kürbiskernöl

Staubzucker zum Bestreuen



Zubereitung:

Butter (nicht zu kalt) in kleinere Würfel schneiden und mit den anderen Zutaten in einer Schüssel oder auf der Arbeitsfläche zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig mit Frischhaltefolie einpacken und im Kühlschrank eine Stunde rasten lassen.

Aus dem Teig eine 2 cm dicke lange Rolle formen und diese in rund 60 gleich große Stücke teilen. Die kleinen Teigstücke zu Kipferl formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben. Das Rohr auf 170°C vorheizen und die Kipferl 12 Minuten backen. Die fertigen Kipferl herausnehmen, auskühlen lassen und mit Staubzucker bestreuen.

*Gutes Gelingen wünschen
Ihr Steirerhof-Küchenchef Johann Pabst*

