



KÜRBISKERN-KIPFERL

VORBEREITUNGSZEIT 30 Minuten

BACKZEIT 10 Minuten

SCHWIERIGKEITSGRAD Leicht

50
Stk.



ZUTATEN VATA

200 g Butter
300 g Dinkelmehl
200 g gemahlene Kürbiskerne
100 g Sharkara Zucker
¼ TL Vanille gemahlen
¼ TL Kardamom gemahlen
1 EL Kürbiskernöl
2 EL Apfelmus
Zitronenschalenabrieb
Schokoglasur nach Bedarf
Gehackte Kürbiskerne nach Bedarf

ZUTATEN PITTA

200 g Butter
300 g Dinkelmehl
200 g gemahlene Kürbiskerne
100 g Sharkara Zucker
¼ TL Vanille gemahlen
¼ TL Kardamom gemahlen
1 EL Kürbiskernöl
2 EL Apfelmus
Zitronenschalenabrieb
Schokoglasur nach Bedarf
Gehackte Kürbiskerne nach Bedarf

ZUTATEN KAPHA

200 g Butter
300 g Dinkelmehl
200 g gemahlene Kürbiskerne
100 g Sharkara Zucker
¼ TL Vanille gemahlen
¼ TL Ingwer gemahlen
1 EL Kürbiskernöl
2 EL Apfelmus
Zitronenschalenabrieb
Schokoglasur nach Bedarf
Gehackte Kürbiskerne nach Bedarf

ZUBEREITUNG

1. Butter in kleine Stücke schneiden und mit dem Mehl „abbröseln“
2. Die anderen Zutaten u. Gewürze rasch zu einem Mürbteig kneten. – kühl stellen und 20 min. rasten lassen.
3. Eine Teigrolle machen, kl. Stücke abschneiden und daraus Kipferl formen.
4. Auf befettetes Backblech legen und im vorgeheizten Backrohr bei 180°C ca. 8-10 Minuten hell backen.
5. Kipferl auskühlen lassen – da sie leicht brechen.
6. Schokolade in Wasserbad schmelzen und die Spitzen in die flüssige Schokolade tunken. Evtl. mit gehackten Kürbiskernen bestreuen.

FEINSCHMECKER-TIPP

Am besten schmecken die Kekse zu einer Tasse Rajas Cup.

TIPP

Gerne können Sie die Gewürze nach Bedarf anpassen, d. h. statt Kardamom etwas Zimt, usw.