

Rezept Kürbiskernkipferl

180 g Dinkelmehl Type 630

140 g Butter

70 g Staubzucker

70 g Kürbiskerne fein gerieben

Aus den Zutaten einen Mürbteig herstellen.

Dazu mit einem Handrührgerät die Butter cremig aufschlagen, danach den Zucker verrühren. Mehl und Kürbiskerne zugeben und zu einem glatten Teig kneten. Den Teig zu einer Kugel formen und mit Frischhaltefolie eingewickelt 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

Danach Kipferl formen und bei 150 Grad Celsius backen, mit Staubzucker bestreuen oder in Schokolade tunken.

Für die Schokoglasur 150 g Schokolade und 80 g Butter über Wasserdampf erhitzen und glatrühren.



**TOURISMUSVERBAND
KALSDORF BEI GRAZ**

