

Kürbiskernkipferl



Zutaten

100 g Kürbiskerne
80 g Zucker
150 g Butter in Stücken
250 g Dinkelmehl, glatt (und etwas für die Arbeitsfläche)
1 TL Kürbiskernöl
1 Prise Salz
100 g Schlagobers
100 g dunkle Schokolade in Stücken

Zubereitung

Kürbiskerne und Zucker in den Mixtopf geben, 30 Sek. / Stufe 10 zerkleinern, Butter, Dinkelmehl, Kürbiskernöl und Salz dazugeben und 25 Sek. / Stufe 5 mischen.

Den Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche geben und zu einer Kugel formen.

In Frischhaltefolie wickeln und für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Backofen auf 180°C vorheizen. 2 Backbleche mit Backpapier belegen und bereitstellen.

Den Teig dritteln und zu 3 Rollen mit ca. 3 cm Durchmesser formen.

Die Rollen in je ca. 25 Scheiben schneiden, Kipferl formen, auf das Backblech legen und 10 Minuten backen (180°C).

Kurz abkühlen lassen, mit dem Papier vom Backblech ziehen und weitere 15 Minuten auskühlen lassen.

Währenddessen die Glasur vorbereiten.

Schlagobers in den Mixtopf geben und 3 Min. / 100°C / Varoma Stufe linksdrehend aufkochen.

Dunkle Schokolade dazugeben, 2 Min. / Stufe linksdrehend rühren bis die Schokolade flüssig ist.

Die Spitzen der Kipferl in die Schokolade tauchen und zum Trocknen auf ein Kuchengitter legen.

Nach dem Auskühlen servieren oder, falls sie überleben, in einer Keksdose aufbewahren...

Gutes Gelingen!