

Sonntagskuchen

Stefanie Biedermann

Freitag, den 22.11.2024

Kürbiskernkipferl

Für 60 Stück

Zutaten:

Für den Teig:

200 g Kürbiskerne
250 g Weizenmehl (Type 405)
80 g Puderzucker
2 TL Vanillezucker
2 Eigelb (Größe M)
2 EL geröstetes Kürbiskernöl
200 g kalte Butter

Für die Verzierung:

100 g Zartbitterkuvertüre
Außerdem:
2 Backbleche
Backpapier für die Bleche
Mehl zum Bearbeiten
Schlagkessel mit Standring (oder Metallschüssel)

Zubereitung:

1. **Für den Teig** die Kürbiskerne im Blitzhacker fein zerkleinern.
 2. Das Mehl auf die Arbeitsfläche häufen und in der Mitte eine Mulde formen. Gemahlene Kürbiskerne, Puderzucker und Vanillezucker auf den Rand verteilen.
 3. Eigelbe und Öl in die Mulde geben. Butter zügig in kleine Stücke schneiden und auf dem Muldenrand verteilen.
 4. Alle Zutaten von Hand von der Mitte aus sehr zügig zu einem Teig kneten und in Frischhaltefolie gewickelt für etwa 1 Stunde kalt legen.
 5. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Backofen auf 190 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
 6. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einer 2 cm dicken Rolle formen.
 7. Teigrolle in etwa 1 cm breite Stücke schneiden und mit den Händen Kipferl formen (siehe Video) und auf das vorbereitete Backblech legen.
 8. Kipferl im heißen Ofen auf dem Blech in der Ofenmitte etwa 10 Minuten backen. Kipferl auf den Blechen auf je einem Gitter auskühlen lassen.
 9. Die Kuvertüre mit einem großen Messer hacken und in einem Schlagkessel (oder einer Metallschüssel) über einem heißen Wasserbad schmelzen dabei gelegentlich umrühren.
 10. Schlagkessel vom Wasserbad nehmen und die Enden der Kipferl in die Schokolade tauchen und auf Backpapier liegend fest werden lassen.
- Steffis Tipp:** Besonders hübsch werden die Kipferl, wenn die gerade in die Kuvertüre getauchten Enden mit gemahlene Kürbiskernen bestreut werden.
11. Getrocknete Kipferl halten sich in einer Metalldose luftdicht verpackt vier Wochen.