

VANILLEKIPFERL MIT KÜRBISKERNEN

(Zutaten für 4 Bleche)

Zutaten:

- 280g Mehl glatt
- 80g Staubzucker
- zum Wälzen Staubzucker & Vanillezucker
- 140g Butter
- 2 EL Schlagobers (Sahne)
- 140g geriebene Kürbiskerne (am besten von der Firma Steirerkraft)
- Vanilleschote



Vorbereitung:

Backblech mit Backpapier belegen.
Backrohr auf 180°C vorheizen.

Zubereitung des Teigs:

Butter und 140 g Mehl verkneten, restliche Zutaten beimengen und so einen glatten Teig zubereiten. Den Teig in Rollen verteilen mit je 4 cm Durchmesser. Daraus mit einem Messer 2 cm starke Stücke abschneiden. Diese zu kleinen Strängen rollen. Daraus dann die Kipferl formen. Die Kipferl bei 180 Grad ca. 13 Minuten hellbraun backen. Auskühlen lassen und in Staubzucker-Vanillezucker-Gemisch wenden.