

Zutaten für cirka 40 Stück

200 g Kürbiskerne

250 g Mehl

1 Prise Salz

¾ TL Kardamom

200 g kalte Butter

1 Dotter

2 EL Orangensaft

2 Päckchen Vanillezucker

90 g Staubzucker

Staubzucker zum Bestreuen



Zubereitung

Die Kürbiskerne fein mahlen. Mit Mehl, Salz und Kardamom in einer Schüssel mischen. Die Butter würfeln, mit dem Dotter, Orangensaft, Vanille- und Staubzucker zum Mehl geben. Alles zu einem glatten Teig verkneten und etwa 2 Stunden in den Kühlschrank geben.

Den Backofen auf cirka 180°C Ober- & Unterhitze vorheizen. Den Teig portionsweise zu fingerdicken Rollen formen. In etwa 2 cm breite Stücke schneiden. Diese zu Röllchen formen und zu Hörnchen biegen.

Auf mit Backpapier belegte Backbleche setzen. Nach einander etwa 10-14 Minuten backen.

Die noch warmen Kipferl mit Staubzucker bestäuben und auskühlen lassen. Danach in einer Keksdose aufbewahren.

Gutes Gelingen wünscht Ruth Sommer!