

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Christian Vogel



Kürbis-Walnuss-Kipferl

Koch: Erich Handl

Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Kipferl

- 660 g Weizenmehl
- 35 g Kürbiskernöl
- 30 g Vanillezucker
- 180 g Staubzucker
- 150 g geriebene Kürbiskerne
- 80 g Eidotter
- 500 g Butter
- 150 g Walnüsse

Zum Tunken

- 150 g dunkle Vollmilchschokolade

Zubereitung

1. Für die Kürbis-Walnuss-Kipferl das Weizenmehl, das Kürbiskernöl, den Vanillezucker, den Staubzucker, die geriebenen Kürbiskerne, die Eidotter, die Butter

und die Walnüsse in eine große Schüssel geben und alles mit den Händen zu einem kompakten Teig kneten.

2. Den Teig anschließend in etwas Frischhaltefolie wickeln und 24 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

3. Danach den Teig herausnehmen und auf der bemehlten Arbeitsfläche zu kleinen Kipferln formen. Die Kipferl auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und bei 220° C etwa 10 Minuten goldgelb backen. Danach herausnehmen und überkühlen lassen.

4. Zum Schluss die dunkle Vollmilkschokolade in eine Schüssel geben, über Wasserdampf schmelzen lassen und die Spitzen der Kipferl in die geschmolzene Milkschokolade tunken. Die Kürbis-Walnuss-Kipferl wieder auf einen Bogen Backpapier auflegen und anziehen lassen.