byodo
bio vom feinsten



Vegane Kürbiskern-Kipferl

Diese köstlichen, saftigen Kürbiskern Kipferl sind unwiderstehlich. Ein Muss für alle Kipferl Liebhaber

Zutaten
20 Portionen

50 g Kürbiskerne + ca. 15 g zur Dekoration
125 g Mehl
1 Prise Salz
45 g Puderzucker
1 Pck. Vanillezucker
65 ml Byodo Back-Öl Klassik
2 EL Byodo Steirisches Kürbiskernöl
50 g Zartbitterschokolade, vegan

Zubereitung

Kürbiskerne mit einem Mixer oder einer Küchenmaschine sehr fein zerkleinern. Mehl, Salz, Puderzucker und Vanillezucker in eine Schüssel sieben. Gemahlene Kürbiskerne dazu geben und gründlich vermengen.

In einer zweiten Schüssel Byodo Back-Öl Klassik und Kürbiskernöl vermischen. Trockene Zutaten in zwei Etappen mit einem Rührlöffel unterrühren. Teig in ca. 20 gleich große Portionen aufteilen und zu jeweils 6-8 cm langen Rollen formen, deren Enden sich leicht verjüngen. Kipferl mit etwas Abstand zueinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Blech auf der mittleren Schiene in den NICHT-vorgeheizten Ofen schieben. Ofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze einstellen und die Kipferl für ca. 15 Minuten backen. Danach vollständig auskühlen lassen. Schokolade hacken und über dem Wasserbad schmelzen. Restliche Kürbiskerne grob hacken. Spitzen der ausgekühlten Kürbiskern-Kipferl in die Schokolade tauchen und mit gehackten Kürbiskernen bestreuen.