



## Kürbiskernkipferl

### Zubereitung

#### 30 Minuten

- Das Kokosfett zum Schmelzen bringen und schließend mit den restlichen Zutaten rasch zu einem Teig verarbeiten.
- Den Ofen auf 170 Grad (Heißluft) vorheizen. Den Teig in eine Frischhaltefolie wickeln und ca. 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen.
- Anschließend den Teig herausnehmen zu einer Rolle verarbeiten und ca. 1 cm dicke Scheiben abschneiden.
- Die Scheiben rollen und Kipferl formen.
- Die Kipferl auf ein Backpapier legen und ca. 10 Minuten im Ofen backen.
- Aus dem Ofen nehmen und sofort in der Vanillezucker/Staubzuckermischung wälzen oder auskühlen lassen und mit Schokoglasur verzieren.

[nbsp]

Fotocredit: Daniela Ehrlinger/ [leckermaelchen.wordpress.com](https://www.leckermaelchen.wordpress.com)

### Zutaten

#### 1 Blech

250g Dinkelmehl

150g Ceres Kokosfett

100g gemahlene Nüsse

80g Zucker

3 EL Kürbiskernöl

#### Nach Belieben/ Zum Dekorieren

Schokoglasur zum Tunken und geriebene Nüsse

Vanillezucker mit Staubzucker zum Wälzen