

Rezept

# Kürbiskern-Kipferl

Ein Rezept von Kürbiskern-Kipferl, am 28.06.2026

## Zutaten

<b>160 g</b> Kürbiskerne	<b>200 g</b> Mehl
<b>70 g</b> Puderzucker	<b>1 EL</b> Kürbiskernöl
<b>150 g</b> kalte vegane Pflanzenmargarine	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 50 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 60 kcal, 4 g F, 1 g EW, 5 g KH

## Zubereitung

1. Die Kürbiskerne in einem Hochleistungsmixer fein zerkleinern und in eine Schüssel füllen. Mehl, Puderzucker und Kürbiskernöl zugeben. Die Margarine 1 cm groß würfeln, zufügen und alles mit den Rührbesen des Handrührgeräts zügig zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu 4 Rollen (3 cm Ø) formen, in eine verschließbare Box legen oder in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Min. kühlen.
2. Den Backofen auf 180° vorheizen, zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Die Teigrollen in 1 cm breite Scheiben schneiden und auf der Arbeitsfläche mit dem Handballen zu Röllchen formen. Diese rund biegen und mit etwas Abstand auf die Backbleche legen.
3. Die Kipferl nacheinander im Ofen (Mitte) jeweils ca. 10 Min. backen. Herausnehmen und auf dem Backblech vollständig auskühlen lassen. In einer Blechdose kühl aufbewahren.