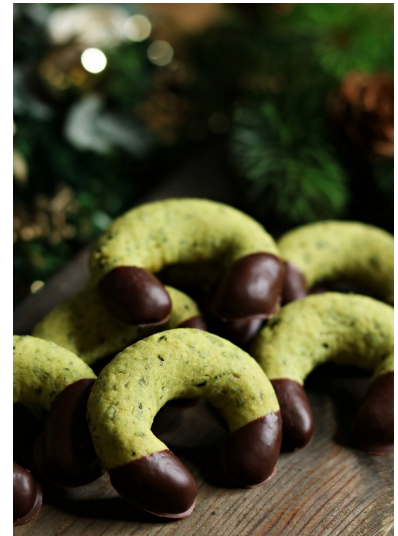


## Zutaten für ca. 60 Stück:

350 g glattes Mehl (W480 in Ö und 405 in D)  
200 g gemahlene Kürbiskerne  
250 g Butter auf Zimmertemp.  
100 g Puderzucker  
2 Eigelbe  
10 ml Kürbiskernöl (kann weggelassen oder durch grüne Lebensmittelfarbe ersetzt werden)  
Prise Salz  
etwas Vanillepulver-, Paste,- Extrakt oder Zucker

## Zum Eintunken:

200 g Zartbitterschokolade oder Kuvertüre und  
2 EL Sonnenblumenöl oder Kokosfett



## Zubereitung:

- 1) In eine Rührschüssel gebt ihr die zimmerwarme Butter, den Puderzucker, die Prise Salz und die Vanille. Mixt die Zutaten kurz cremig.
- 2) Fügt die Eigelbe, die gemahlene Kürbiskerne und das Öl hinzu. Knetet das Mehl portionsweise unter, da es je nach Butter- oder Mehlsorte passieren kann, dass ihr 20-50 g mehr/weniger braucht. Knetet nicht zu lange, denn Mürbeteig verträgt keine Wärme.
- 3) Wickelt den Teig in Frischhaltefolie und stellt ihn für 1-2 h kühl, bis er so fest geworden ist, dass ihr ihn bearbeiten könnt.
- 4) Heißt den Backofen auf 180 Grad O/U Hitze vor. Nehmt den Teig aus dem Kühlschrank und stecht mit einem Kugelausstecher (1 voller für kleine Kipferl und 2 volle für größere) immer dieselbe Menge an Teig ab, formt daraus Kipferl und setzt diese auf ein mit Backpapier belegtes Blech.
- 5) Backt die Kipferl bei 180 Grad ca. 13-15 min. Sie dürfen dabei an der Oberseite nicht braun werden, sondern sollten noch hell bleiben.
- 6) Nehmt sie aus dem Ofen und lasst sie auskühlen. Schmelzt die Schokolade mit dem Öl über dem Wasserbad und tunkt die Enden der Kipferl hinein.
- 7) Stellt die Kekse kühl und verpackt sie anschließend in mit Küchenrolle ausgelegte Metallboxen. Lagert sie an einem kühlen Ort, am Balkon oder im Keller (jetzt im Winter).

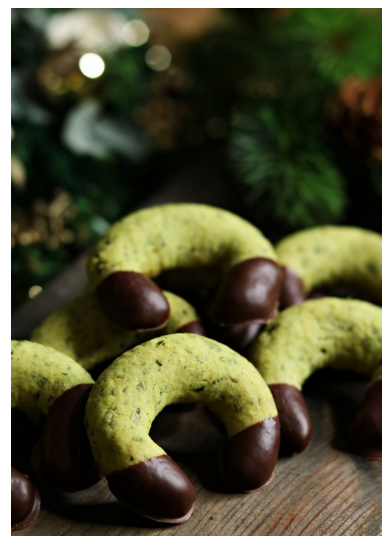
## ZELENE KIFLICE – VANILICE KIFLICE SA SJEMENKAMA BUNDEVE

### **Sastojci za ca. 60 kiflica:**

350 g glatkog brašna (W480 u AUT ili 405 u D)  
200 g mljevenih sjemenki bundeve  
250 g maslaca na sobnoj temp.  
100 g šećera u prahu  
2 žumanjka  
10 ml bučinog ulja (može se izostaviti ili zamijeniti zelenom jestivom bojom)  
prstohvat soli  
malo vanilije u prahu, paste, ekstrakta ili vanilin šećera

### **Za umakanje:**

200 g tamne čokolade ili kuverture i 2 kašike suncokretovog ulja ili kokosove masti



### **Priprema:**

- 1) U posudu za miješanje sipajte maslac, šećer u prahu, so i vaniliju. Kratko promiksajte.
- 2) Dodajte žumanjke, mljevene sjemenke i ulje. Brašno dodajte postepeno, jer zavisno od vrste maslaca i brašna može vam zatrebati 20-50 g manje ili više. Ne mijesite predugo, jer prhko tijesto ne voli toplotu.
- 3) Tijesto umotajte u prozirnu foliju i stavite u frižider na 1-2 h, dok ne postane tako čvrsto da ga možete oblikovati.
- 4) Zagrijte rernu na 180 stepeni gornji/donji grijači. Tijesto izvadite iz frižidera. Pomoću spravice za vađenje kuglica vadite uvijek istu količinu tijesta (1 punu za male kiflice, 2 pune za veće), formirajte kiflice i redajte ih na pleh obložen pek papirom.
- 5) Pecite kiflice na 180 stepeni ca. 13-15 min. One bi trebale ostati blijede, znači ne smiju da poprime previše boje.
- 6) Izvadite ih iz rerne i ostavite da se ohlade. Čokoladu skupa sa uljem otopite na pari pa umačite krajeve kiflica.
- 7) Keksiće stavite na hladno mjesto da se čokolada stvrdne. Držite ih na hladnom mjestu, najbolje u metalnim boksovima obloženim kuhinjskim papirom, u podrumu ili zimi na balkonu.