



Kürbiskern-Kipferl

Zutaten

0.5 Stück(e) Vanilleschote

150 g Kürbiskern-Proteinpulver

200 g helle, glutenfreie Mehlmischung

100 g Dattelsucker

1 Prise(n) Salz

1 Esslöffel Kürbiskernöl

175 g pflanzliche Margarine

2 Esslöffel kaltes Wasser

Kochzeit: 1 h 10 min

Gesamtzeit: 1 h 10 min

Portionen: 1

Zubereitung

1.

Heize deinen Backofen auf 180 °C vor und belege ein Backblech mit Backpapier.

2.

Halbiere die Vanilleschote und kratze das Mark heraus. Verknete alle Zutaten außer dem Wasser mit den Händen zu einem homogenen Teig. Sollte dein Teig noch zu bröselig sein, hilf mit kaltem Wasser nach: 2 EL sollten reichen.

3.

Forme deinen Kürbiskern-Kipferl-Teig zu einer Kugel und stelle ihn 30 Minuten kalt.

4.

Rupfe nun etwa walnussgroße Teigstücke von der großen Kugel, forme sie zu gebogenen Röllchen und lege sie auf dein Backblech.

5.

Backe deine Kürbiskern-Kipferl auf der mittleren Schiene für ca. 10 Minuten. Sie sind fertig, wenn die Enden leicht Farbe annehmen. Lasse sie auf dem Backblech auskühlen, bevor du sie vernaschst.