Rezept

Kalorienarme Vanillekipferl

Ein Rezept von Kalorienarme Vanillekipferl, am 27.04.2024

Zutaten

- **250 g** Mehl
- **75 g** Zucker
- **2** Eigelbe
- **4 EL** Puderzucker
- **100 g** abgezogene, gemahlene Mandeln
- **150 g** Butter
- **2 Pck.** Vanillezucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für etwa 70 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 46 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl mit Mandeln und Zucker mischen und auf die Arbeitsfläche geben. Butter in Flöckchen untermischen und mit den Eigelben schnell zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig halbieren, zu zwei gleich großen Rollen formen, in Klarsichtfolie wickeln und mindestens 2 Std. kühl stellen.

2. Den Backofen auf 175° vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen. Jede Rolle portionsweise in 35 Stücke schneiden (Teig zwischendurch kühlen). Jedes Stück zuerst zur Kugel, danach zum kleinen Kipferl formen.

3. Die Kipferl auf das Blech legen. Im Ofen (Mitte, Umluft 160°) in 12-15 Min. hellgelb backen. Herausnehmen und mit dem Papier vom Blech ziehen. Vanillezucker mit Puderzucker mischen und die noch warmen Kipferl vorsichtig darin wenden.