Rezept

# Vegane Vanille-Kipferl

Ein Rezept von Vegane Vanille-Kipferl, am 27.04.2024

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **1** | Vanilleschote |
| **100 g** | Zucker |
| **200 g** | gemahlene Mandeln |
| **1 Pck.** | Bourbon-Vanillezucker |
| **200 g** | vegane Margarine |
| **300 g** | Weizenvollkornmehl |
| **2 EL** | Puderzucker |
| | Backpapier für die Bleche |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für ca. 70 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 60 kcal

## Zubereitung

1. Die Vanilleschote halbieren und das Vanillemark mit einem Messer herauskratzen. Das Vanillemark mit Margarine und Zucker in eine große Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührgeräts auf höchster Stufe cremig rühren.

2. Mehl und gemahlene Mandeln hinzugeben und alles mit den Knethaken des Handrührgeräts gut verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und ca. 1 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.

3. Den gekühlten Teig zu einer Rolle mit ca. 2 cm Ø formen, davon ca. 2 cm lange Scheiben abschneiden. Aus den Scheiben zwischen den Handflächen Halbmonde formen. Dabei nicht zu lange kneten – der Teig soll nicht warm werden.

4. Den Backofen auf 200° vorheizen (Umluft auf 180° vorheizen). Die Kipferl auf Bleche mit Backpapier setzen und portionsweise im heißen Ofen (Mitte) 10 Min. hell goldbraun backen.

5. Inzwischen Puder- und Vanillezucker in einer Schüssel mischen. Die fertigen, noch warmen Kipferl in der Zuckermischung wälzen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.