

Rezept

Glutenfreie Vanillekipferl

Ein Rezept von Glutenfreie Vanillekipferl, am 04.06.2023

Zutaten

250 g glutenfreies Mehl, hell	140 g Zucker
100 g geschälte, gemahlene Mandeln	Salz
Mark von 1 Vanilleschote	200 g weiche Butter
2 Eigelb	1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker

Rezeptinfos

Portionsgröße ca. 40 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 95 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl in eine Schüssel sieben. 90 g Zucker, Mandeln und 1 Prise Salz zugeben und alles mischen.
2. Vanille zur Mehlmischung geben. Die Butter in Flöckchen mit den Eigelben ebenfalls dazugeben und alle Zutaten mit den Knethaken des Handrührgerätes verkneten. Zum Schluss mit den Händen rasch zu einem glatten Teig kneten. Den Teig zu vier Rollen von ca. 3 cm Ø formen, mit Frischhaltefolie bedeckt ca. 30 Min. kalt stellen.
3. Backofen auf 190° (Umluft 170°) vorheizen. Die Teigrollen je in ca. zehn dünne Scheiben schneiden, diese zu Hörnchen formen, auf zwei mit Backpapier belegte Backbleche setzen.
4. Vanillekipferl nacheinander im vorgeheizten Backofen (Mitte) je 8-10 Min. backen. In einer Schüssel den restlichen Zucker mit dem Vanillezucker mischen und die Kipferl noch warm vorsichtig darin wälzen.