

Rezept

Vegane Vanillekipferl

Ein Rezept von Vegane Vanillekipferl, am 28.09.2023

Zutaten

1 Vanilleschote	200 g kalte vegane Margarine
200 g gemahlene Mandeln	300 g Mehl
100 g Zucker	1 TL Sojamehl
1 Msp. Backpulver	1 Prise Salz
4 EL Puderzucker	3 Pck. Bourbon-Vanillezucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 100 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 40 kcal

Zubereitung

1. Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark mit einem Messer herauskratzen. Vanillemark, Margarine, Mandeln, Mehl, Zucker, Sojamehl, Backpulver und Salz in eine Rührschüssel oder auf eine Arbeitsfläche geben und verkneten. Den Teig in eine verschließbare Box geben und im Kühlschrank ca. 2 Std. ruhen lassen.
2. Den Backofen auf 160° vorheizen. Backbleche mit Backpapier auslegen. Nach und nach jeweils ein Drittel von dem Teig abtrennen, den Rest wieder in den Kühlschrank geben, bis er aufgebraucht ist. Den gekühlten Teig jeweils zu einer Rolle mit 2 cm Durchmesser formen und davon mit einem Messer ca. 2 cm dicke Scheiben abschneiden. Die Teigscheiben mit den Fingern zu Kipferln formen. Dabei nicht zu lange kneten - der Teig darf nicht warm werden. Die Kipferl auf die Backbleche setzen und nacheinander im Backofen (Mitte) in ca. 10 Min. hellbraun backen.
3. Inzwischen den Puderzucker in eine kleine Schüssel sieben und mit dem Vanillezucker vermischen. Die fertigen, noch warmen Kipferl in der Zuckermischung wälzen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.