

Vanillekipferl (vegan)



1 Stunde



1 Stunde warten



2 - 3 Bleche



einfach



Vegan

Zutaten:

200 g	Mehl		
50 g	Zucker		
1 TL	Vanilleextrakt		
100 g	gemahlene Mandeln / Haselnuss		
150 g	Vegane Butter (z.B. Alsan)		
	zum bestäuben		
n.B.	Puderzucker / Vanillezucker		

Zubereitung:

- 1 alle Zutaten zu einem Teig verkneten
- 2 abgedeckt mindestens eine Stunde in den Kühlschrank geben
- 3 Ofen auf 175°Grad Ober und Unterhitze vorheizen
- 4 Einen Teil des Teiges aus dem Kühlschrank nehmen und Kipferl formen.
Ich rolle dafür den Teig zu einer langen Schlange (ca. 1 cm dick) und schneide diese dann in ca. 1 cm lange Stücke.
Diese Stücke rolle ich dann zu kleineren Schlangen (an den Enden etwas schmaler als in der Mitte) und lege sie in der typischen Kipferl-Form auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech.
- 5 Sobald das Blech voll ist (Achtung nicht zu eng aneinander legen) in den Ofen schieben und für 10-15 Minuten leicht goldig backen.
Hier am besten nach 10 Minuten ein Auge drauf haben und schauen dass sie nicht zu dunkel werden.
- 6 In der Zeit in der die erste Ladung Vanillekipferl im Ofen ist, kann schon mal das zweite Blech vorbereitet werden.
- 7 Das Blech nach dem backen aus dem Ofen nehmen und das zweite Blech direkt wieder rein schieben.
- 8 Die heißen Vanillekipferl leicht auskühlen lassen und dann mit einer Mischung aus Puderzucker und Vanillezucker bepudern.
Hier ist es sinnvoll ein Sieb zu verwenden, dass der Puderzucker wie Schnee auf die Kekse rieselt.
- 9 Mit dem zweiten Blech genau wie mit dem ersten verfahren.
- 10 Wenn noch Teig übrig sein sollte einfach noch ein weiteres Blech backen.
Kekse gut auskühlen lassen nach dem si fertig sind.