Vanillekipferl

Diese weihnachtlichen Vanillekipferl schmecken so gut, dass sie bestimmt keine vier Adventssonntage erleben.

Zutaten:

Für 1 Backblech (ca 50 Kipferl)

100 g	kalte vegane Margarine (z.B. Alsan)
150 g	Weizenmehl 550 oder Dinkelmehl 670
80 g	gemahlene Mandeln und/oder Haselnüsse
40 g	Zucker
1/2 TL	Sojamehl oder Eiersatzpulver
1/2 TL	Vanille oder 1/2 ausgekratzte Vanilleschote
1/2 TL	Backpulver
1 Prise	Salz
2 EL	Puderzucker
2 Päck.	Vanillezucker

Alle Zutaten bis auf Puder- und Vanillezucker mit einer Küchenmaschine oder mit der Hand zu einem Teig verkneten. Den Teig in Folie einwickeln und 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Backofen auf 190° vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Den Teig in 2 cm dicke Rollen ausrollen und dann quer in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Diese kurz zusammendrücken und in ca. 5 cm lange Röllchen rollen und in Hörnchen (Kipferl)

biegen. Die Kipferl gleichmäßig auf dem Backblech verteilen und ca. 10 Minuten auf der mittleren Schiene goldgelb backen.

Puderzucker und Vanillezucker vermischen und die noch warmen Kipferl vorsichtig darin wenden und auf einem Gitter abkühlen lassen.

Zur trockenen Aufbewahrung die Kipferl lagenweise zwischen Pergament- oder Backpapier in eine Dose legen.

Zubereitungszeit	30 Min.
Kühlzeit	2 Stunden
	vegan