

Vanillekipferl maisfrei

Ein beliebter Klassiker zur Weihnachtszeit! Die Vanillekipferl überzeugen durch die herrlich mürbe Textur und den wunderbaren Geschmack nach Vanille!

glutenfrei, weizenfrei, maisfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende



Für den Teig:

350g [Mehlmischung UNIVERSAL von Tanjas glutenfrei](#)

1 Prise Salz

130g Mandeln, gemahlen

80g Puderzucker

1 P. Vanillezucker

200g Butter (ggf. laktosefrei), weich

1 Ei (Gr. M)

Außerdem:

Etwas Vanillezucker und Puderzucker, gemischt

1. Mehl, Salz, gemahlene Mandeln, Puderzucker und Vanillezucker in eine Rührschüssel geben und mischen.
2. Butter und Ei zum Mehlgemisch geben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Diesen in Folie einpacken und 3 Stunden, am besten über Nacht, in den Kühlschrank legen.
3. Direkt aus dem Kühlschrank ist der Teig zu hart um diesen verarbeiten zu können. Somit den Teig vor dem Verarbeiten aus dem Kühlschrank nehmen und 30 Minuten bei Zimmertemperatur liegen lassen. Anschließend auf einer bemehlten Arbeitsfläche

zu einer Rolle formen. Davon kleine, gleichmäßige Stücke abschneiden und zu Kipferl formen. Diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

4. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) 10-12 Minuten hell backen. Die Plätzchen mit dem Backpapier vorsichtig vom Backblech ziehen und komplett auskühlen lassen! Direkt aus dem Ofen sind die Plätzchen sehr weich und zerbröseln sonst in der Hand!

5. Die ausgekühlten Kipferl in Vanille-Puderzucker wenden und in eine Keksdose geben. Damit die Vanillekipferl schön mürbe und zart werden, für 2 Tage einen halben Apfel mit in die Keksdose legen. Den Apfel jedoch nach zwei Tagen wieder entfernen, sonst wird der Apfel schimmelig!

Milchfrei – Tipp: 180g vegane Margarine anstatt Butter verwenden.



