

Vanillekipferl

Klassische Weihnachtsplätzchen aus Mürbeteig mit feinem Vanillegeschmack!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende



280g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.

1 Prise Salz

130g Mandeln, gemahlen

80g Puderzucker

1 P. Vanillezucker

200g Butter (ggf. laktosefrei), weich

1 TL Xanthan

1 Ei (Gr. M)

Vanillezucker und Puderzucker gemischt

1. Mehl, Salz, gemahlene Mandeln, Puderzucker, Vanillezucker und Xanthan 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.

