



Glutenfreie Vanillekipferl

Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 10 Portionen

Butter	150 g
Mehl, glutenfrei	280 g
Puderzucker	90 g
Haselnusskerne, gemahlen	130 g
Zucker	2 EL
Vanillinzucker	1 Päckchen

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Backblech mit Backpapier

1. Butter zum Temperieren aus dem Kühlschrank nehmen. Ofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. In eine Schüssel Mehl und 70 g Puderzucker geben. Weiche Butter und gemahlene Haselnüsse zugeben und alles zu einem Teig verarbeiten.
2. Aus dem Teig kleine Kipferl (Hörnchen) formen und mit reichlich Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Im Ofen ca. 10–12 Min. leicht braun backen. Inzwischen in einer Schüssel 20 g Puderzucker und Vanillinzucker mischen. Die noch warmen Kipferl darin wenden und auskühlen lassen.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	340 kcal
Kohlenhydrate	34 g
Eiweiß	4 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	21 g