



Vegane Vanillekipferl

Zeit gesamt
🕒 25min

Zubereitungszeit
🕒 15min

Schwierigkeit
👩‍🍳 Einfach



Zutaten

für 10 Portionen

Streichfett	125 g
Weizenmehl, Type 405	150 g
Puderzucker	50 g
Haselnuskerne, gemahlen	75 g
Zucker	25 g
Vanillinzucker	10 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Backblech mit Backpapier, Sieb

1. Streichfett zum Temperieren aus dem Kühlschrank nehmen. Ofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. In eine Schüssel Mehl und Puderzucker sieben. Weiches Streichfett und gemahlene Haselnüsse zugeben und verkneten.
2. Teig in kleine Kipferl (Hörnchen) formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Im Ofen ca. 10–12 Min. leicht braun backen.
3. Auf einem Teller Zucker und Vanillinzucker mischen. Die noch warmen Kipferl darin wenden und auskühlen lassen.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	230 kcal
Kohlenhydrate	21 g
Eiweiß	3 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	15 g