



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 |