

## Vanillekipferlen

„genial-vegan“

### Zutaten:

280 g	Dinkel- oder Weizenmehl, glatt
70 g	Mandeln, gemahlen
70 g	Staubzucker - gesiebt, event. braun
210 g	vegane Margarine



### Zum Bestreuen:

100 g	Staubzucker - gesiebt, event. braun
4 EL	Vanillezucker

### Herstellung:

1. Mehl mit Mandeln und Zucker vermischen.
2. Margarine mit einer Reibe grob raspeln und dazu kneten (event. 1 EL Wasser dazugeben).
3. Teig zu einem flachen „Ziegel“ (mit der Teigkarte drücken), luftdicht abdecken und mind. 20 Minuten kühl rasten lassen.
4. Aus dem Kühlschrank nehmen und weitere 5 Minuten rasten lassen.
5. Backofen auf 180 °C vorheizen.
6. Teig zu 2 cm dicken Rollen formen, mit einem Messer 1,5 cm dicke Stücke abschneiden und zu Hörnchen formen.
7. Auf ein mit Backpapier belegtem Backblech geben und 10-13 Minuten backen.
8. Die noch warmen Kipferln mit dem Vanillezucker bestreuen.

### Tipp:

Warum 5 Minuten bei Zimmertemperatur rasten lassen?

Dass sich der Teig wieder leicht erwärmt und sich besser verarbeiten lässt!



Grob geraspelte Margarine



Flacher Ziegel