



Rezeptidee

Zuckerfreie* Vanillekipferl

Vanillekipferl sind bei vielen sehr beliebt, so auch bei uns. Allerdings backen wir unsere Vanillekipferl zuckerfrei, d.h. * wir ersetzen den Kristallzucker durch Xylit oder Erythrit. Man merkt kaum einen Unterschied und sie schmecken sehr lecker.

Folgende Zutaten benötigst du:

- 180 g Dinkelmehl
- 70 g gemahlene Mandeln
- 1 Ei
- 50 g Xylit (Birkenzucker)
- Mark einer halben Vanilleschote, optionales Vanillearoma
- 1 Prise Salz
- 125 g Butter oder Margarine
- Außerdem: 20 g Xylit und etwas Vanille aus der Mühle bzw. Vanillepulver



Zubereitung:

- 1) Das Mehl mit den Mandeln in eine Schüssel geben, gut vermischen und eine Mulde eindrücken.
- 2) Das Ei in die Mulde geben, 50g Xylit und das Mark der Vanilleschote drüberstreuen.
- 3) Die Margarine schmelzen, zu den restlichen Zutaten geben und alles gut verkneten.
- 4) Den Teig in eine Klarsichtfolie wickeln und im Kühlschrank eine Stunde ruhen lassen.
- 5) Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, nochmal durchkneten, mit den Händen kleine Hörnchen formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
- 6) Im vorgeheizten Backofen (Umluft 180°Grad) circa 12 Minuten backen.
- 7) In der Zwischenzeit 20 g Xylit zu Puder-Xylit mahlen und mit etwas Vanille aus der Mühle vermischen.
- 8) Die Vanillekipferl aus dem Ofen nehmen und nacheinander in der Puder-Xylit-Vanille-Mischung wälzen.
- 9) Auf einem Blech auskühlen lassen und anschließend in einer verschließbaren Blechdose aufbewahren.

Weitere Plätzchen-Varianten und -ideen findest du auf unserem Blog in der Rezeptdatenbank <https://fun4.family/kochen-backen-rezepte/>