



Vanillekipferl vegan

Einfache, mürbe und vegane Vanillekipferl mit feinem Puderzucker. Extrem lecker in der kalten Jahreszeit und vor allem auf dem weihnachtlichen Plätzchenteller.

Vorbereitungszeit 10 Minuten

Zubereitungszeit 15 Minuten

Backzeit 10 Minuten

Gesamtzeit 35 Minuten

Servings 35 Stück

Calories 76kcal

Zutaten

FÜR DEN TEIG:

- 200 g feines Dinkelmehl Typ630 oder Weizenmehl Typ550 gerne gemischt, gelingt auch super mit $\frac{1}{3}$ Vollkornmehl
- 100 g gemahlene Mandeln oder andere Nüsse nach Wahl
- 80 g Rohrzucker oder ein anderer Zucker nach Wahl
- 140 g vegane Margarine ich nehme Bio Alsan
- 45 ml Mandelmilch oder eine andere Pflanzenmilch
- 1 TL Bourbon Vanille
- Eine Prise Salz

FÜR DAS TOPPING:

- Bio-Puderzucker nach Belieben oder einfach Rohrzucker im Hochleistungsmixer fein mahlen

Anleitungen

1. Ofen auf 180 Grad (Umluft) oder 200 Grad (Ober-Unterhitze) vorheizen und ein Backblech mit einer Dauerbackmatte (oder Backpapier) auslegen.
2. **Für den Teig** Dinkelmehl, gemahlene Mandeln, Rohrzucker, vegane Margarine, Mandelmilch, Vanille und Meersalz in eine Schüssel oder Küchenmaschine geben. Mit den Händen oder Teigprogramm zu einem glatten Teig verarbeiten. Der Teig sollte eine gute Festigkeit haben und sich einfach Ausrollen lassen (siehe Video). Falls der Teig zu weich ist, etwas mehr Mehl, falls zu fest, einen Schluck mehr Pflanzenmilch dazugeben.
200 g feines Dinkelmehl Typ630 oder Weizenmehl Typ550, 100 g gemahlene Mandeln, 80 g Rohrzucker, 140 g vegane Margarine, 45 ml Mandelmilch, 1 TL Bourbon Vanille, Eine Prise Salz
3. Teig zu einem großen Klumpen formen, einen Teil abtrennen und zu einer fingerdicken Rolle formen. In 4-5 cm lange Stücke schneiden und zu Halbmonden formen. Auf dem Backblech verteilen und in den Ofen schieben. 10 Minuten backen, bis die Kipferl leicht gebräunt sind.
4. Aus dem Ofen nehmen und sofort mit Puderzucker bestreuen (auf die noch heißen Kipferl).
5. Backvorgang wiederholen, bis alle Kipferl gebacken sind.
6. Bei Bedarf weiteren Puderzucker darüber streuen und genießen!