

Low-Carb-Vanillekipferl mit gemahlene Mandeln

VORBEREITEN

45
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



- 3 -

Teig in 1-2 cm dicke Scheiben schneiden und zu Kipferln formen. Im heißen Backofen ca. 10 Minuten backen.

Zutaten für 1 Blech (ca. 20 Kipferl)

130 g gemahlene Mandeln
100 g Butter
2 Esslöffel Stevia
2 Eigelb
1 Msp. Backpulver
1/2 Vanilleschote (ausgekratztes Mark)

Vanillekipferl gehören auf den Plätzchenteller, wie die Geschenke unter den Baum. Das Besondere ist nicht nur ihr feines Aroma, sondern auch ihre mürbe Konsistenz. Und wenn sie dann auch noch so gut wie ohne Kohlenhydrate auskommen, ist es um dich geschehen. Erst eins, dann zwei, dann drei, ...

- 1 -

Zutaten zu einem Teig verkneten, 30 Minuten kaltstellen.

- 2 -

Backofen auf 160 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.