

Vegane Vanillekipferl

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Zutaten für 20 Stück

140 g gemahlene Mandeln
170 g Zucker
300 g Dinkelmehl
1 Prise(n) Salz
170 g Kokosöl
60 ml Wasser
3 Teelöffel Vanilleextrakt
Puderzucker zum Bestäuben

Vanillekipferl dürfen einfach bei keinem Adventskaffee fehlen. Schon beim Backen lockt der feine Duft süße Naschkatzen in die Küche. Doch diese feinen Plätzchen haben ein kleines Geheimnis: Sie sind völlig vegan und verzaubern auf Anhieb jeden Plätzchenliebhaber.

- 1 -

Backofen auf 180 °C vorheizen. 2 Backbleche mit Backpapier auslegen.

- 2 -

Mandeln mit Zucker, Mehl und Salz vermischen.

- 3 -

Kokosöl in einem Topf schmelzen und zusammen mit Wasser und Vanilleextrakt zu der Mehlmischung geben. Alles zu einem Teig verkneten.

- 4 -

Teig zu einer Rolle formen und in 1-2 cm dicke Scheiben schneiden. Teig zu Kipferln formen und im heißen Backofen ca. 12-15 Minuten backen.

- 5 -

Vanillekipferl auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.