

Vegane Vanillekipferl

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Zutaten für 20 Stück

Für die veganen Vanillekipferl

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

Vegane Vanillekipferl dürfen einfach bei keinem Adventskaffee fehlen. Schon beim Backen lockt der feine Duft süße Naschkatzen in die Küche. Das Raffinierte an diesen Plätzchen? Sie kommen ganz **ohne tierische Zutaten** aus! Außerdem verzaubern sie auf Anhieb jeden Plätzchenliebhaber mit einem leichten **Hauch von Kokos**. Perfekt für alle Knusper-Fans, die an **Weihnachten** gerne vegane Leckereien naschen wollen! Also worauf wartest du noch? Ab mit dir in die Küche und heiz schon mal den Ofen vor!

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 -

Vegane Vanillekipferl auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

- 1 -