

<https://www.maisterei.de/blog-rezepte/weihnachtsplatzchen-vanillekipferl-glutenfrei-laktosefrei/>

<https://www.schaer.com/de-de/r/oesterreichische-vanillekipferl>

<https://nutrifree.it/alimenti-senza-glutine/crostata-al-cacao-farcita-ricotta-gocce-cioccolato/>



## Vanillekipferl

**ZUTATEN**  
für 2 Backbleche

200 g	Butter
100 g	Puderzucker
1	Ei, Gr. M
300 g	Hammermühle Mehl-Mix hell
100 g	Mandeln, geschält & gemahlen
1 Msp.	Bourbon-Vanillepulver

**DEKORATION**

50 g	Puderzucker
2 Msp.	Bourbon-Vanille

**UNSER TIPP:**

In einer verschließbaren Blechdose schichten und dort aufbewahren. Dann bleibt das Gebäck ganz lange frisch.

**ZUBEREITUNG**

- 1) Butter, Puderzucker und das Ei verkneten (Handrührgerät/Knetstange).
- 2) Mehl-Mix, Mandeln und Vanille nach und nach unterkneten, sodass ein glatter, geschmeidiger Teig entsteht. Den Teig in Folie gepackt für mindestens 30 Minuten kühlen.
- 3) Mit leicht bemehlten Händen zunächst kleine Teigkugeln formen, die dann zu Kipferln gerollt werden. Diese mit Abstand auf ein Blech mit Backpapier legen.
- 4) Im vorgeheizten Ofen bei 160°C Umluft ca. 10 Minuten backen, bis die äußersten Enden goldbraun werden.
- 5) Die Vanillekipferl nach dem Backen vorsichtig vom Blech lösen und noch warm in einer Mischung aus Puderzucker und Vanille wenden.