Vegane Vanillekipferl

Zutaten:

- 210 g Sheabutter
- alternativ: feste Margarine
- 100 g gemahlene Mandeln
- 200 g Zucker
- 1 Schote Vanille
- 250 g Mehl
- 1 Päckchen Vanille-Zucker

Sheabutter oder Margarine, Mandeln, 80 g Zucker und das Mark der Vanille-Schote in eine Schüssel geben und gut vermengen. Das Mehl hinzufügen und alles zu einem glattem Teig verarbeiten. In Frischhaltefolie einwickeln und mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Restlichen Zucker und Vanille-Zucker in einer Schüssel vermengen.

Den Teig zu Rollen von 4 cm Durchmesser formen. In jeweils 1 cm dicke Scheiben schneiden, diese halbieren und daraus Kipferl formen. Auf einem Backblech im vorgeheizten Backofen (175 Grad Umluft) circa 17 Minuten backen, bis die Kipferl leicht braun sind. 3 Minuten abkühlen lassen, danach in der Zuckermischung wälzen.

Sendung/Quelle: Markt
Sendetermin: 13.12.2021
Koch/Köchin:

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen