

## Herrlich mürbe Weihnachtsknabberei: Vanillekipferl, vegan



Vorgestern ist hier der erste Schnee gefallen. Ganz überraschend war die Welt draußen plötzlich weiß, als ich spätabends nach draußen sah. Und die weiße Decke blieb sogar einen halben Tag liegen, was bei uns an der Weinstraße eher selten ist, vor allem Anfang Dezember. Der Winter ist also wirklich angekommen. Passend zum 1. Advent, der dieses Jahr irgendwie so früh war. Aber umso schöner, wenn man Ende November ganz legitim Plätzchen backen kann. Und das haben wir am Sonntag auch getan - 7 Stunden lang war der Ofen in Betrieb und heraus kamen sehr gelungene Leckereien, die uns jetzt die Adventstage versüßen werden und die ich hier mit euch teilen will.

Sehr begeistert war ich von den Vanillekipferln, die ich im Büchlein „Vegan backen“ von GU entdeckte. Oft waren meine Kipferl so mürbe, dass ich sie kaum formen konnte. Dieser Teig - ordentlich gekühlt - ist allerdings wirklich gut zu verarbeiten und die Kipferl haben einen feinen Vanillegeschmack, selbst ohne eine dicke Schicht Vanillezucker außen herum.

### **Zutaten:**

- 200 g kalte vegane Margarine
- 200 g gemahlene Mandeln
- 300 g Mehl
- 1 Vanilleschote
- 90 g Zucker
- 1 Tütchen Vanillezucker
- 1 TL Sojamehl
- 1 Msp. Backpulver
- 1 Prise Salz
- 4 EL Puderzucker
- 2 Päckchen Vanillezucker

Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark mit einem Messer herauskratzen.  
{Die Schote schneide ich immer klein und stecke sie in eine Dose mit Zucker oder Puderzucker, so hat man seinen eigenen Vanillezucker!}

Vanillemark, Margarine, Mandeln, Mehl, Zucker, Vanillezucker, Sojamehl, Backpulver und Salz in einer Schüssel zu einem Teig verkneten.

## Herrlich mürbe Weihnachtsknabberei: Vanillekipferl, vegan

In einer verschließbaren Schüssel oder Dose 2 Stunden kühl ruhen lassen.

*{Ich benutze im Winter gerne den Balkon :) }*

2 Bleche mit Backpapier auslegen und den Backofen auf 160° C vorheizen.

Ein Drittel des Teiges abtrennen, den Rest weiterhin kühl stellen.

Die Teigportionen immer zu einer Rolle von ca. 2 cm Durchmesser formen, in 2 cm dicke Scheiben schneiden und diese zu Kipferln formen.

Möglichst schnell arbeiten, damit der Teig nicht zu warm wird!

Die Kipferl aufs Blech setzen und in der Mitte des Ofens ca. 10 Minuten backen, bis sie leicht hellbraun sind.

Inzwischen den Puderzucker in eine Schüssel sieben und mit dem Vanillezucker mischen.

Die noch warmen Kipferl in der Zuckermischung wälzen und auf einem Gitter auskühlen lassen.[nurkochen]



Ich hoffe, ihr seid gemütlich und mit Plätzchenduft in die Adventszeit gestartet und könnt eure Backgenüsse vielleicht sogar mit ein paar Schneeflocken genießen, die draußen leise knisternd die Welt verzaubern!  
Habt genussreiche Tage,  
eure Judith



Share on Facebook

0

Share on Pinterest

0

Send email