

Vanille - Kipferl (Fetarm)Vollw.

Kategorien: Plätzchen, Vollwertküche

Zutaten für: 1 Rezept

450	Gramm	Weizenmehl Typ 405 (wahlweise auch die Hälfte Vollkohrnmehl)
200	Gramm	Puderzucker
120	Gramm	Halbfettmargarine
50	Gramm	Gemahlene Mandeln
100	Gramm	Vanille-Joghurt 0,1 % Fett
2	Teel.	Gemahlene Vanille

Anleitung:

Alle Zutaten zu einem festen Teig verkneten und 1 Stunde im Kühlschrank kaltstellen. Dann etwa 45 Kipferl daraus formen oder geht genauso gut - dünn ausrollen und verschiedene Formen ausstechen.

Bei 180 °C etwa 10 min auf mittlerer Schiene backen. Die Plätzchen sollten blaß bleiben, wenn sie braun werden, werden sie zu hart. Eventuell mit etwas Puderzucker bestreuen. Nach ein bis zwei Tagen in einer verschlossenen Dose sind die Kipferl schön mürbe