

Vanille - Kipferl (Glutenfrei)

Kategorien: Plätzchen, Teig, Glutenfrei

Zutaten für: 1 Rezept

100	Gramm	Kartoffelmehl
150	Gramm	Maismehl
200	Gramm	Margarine oder Butter (weich, nicht direkt aus Dem Kühlschrank!)
100	Gramm	Gemahlene Haselnüsse (Mandeln gehen auch)
70	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker

Anleitung:

Ofen auf 175°C vorheizen (keine Umluft). Butter, Zucker und Vanillezucker gut verrühren, am besten mit dem elektrischen Handrührgerät. Mehl und Nüsse dazugeben, nochmal verrühren. Die krümelige Masse jetzt mit der Hand kneten, bis ein fester Teig entsteht. Aus dem Teig Kipferl formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Etwa 15 Minuten backen. Die Kipferl sollen hell bleiben. Und jetzt?: Auch nach Weihnachten schmecken die Kipferl sehr lecker und müssen sich nicht hinter ihren glutenhaltigen Brüdern verstecken. Diese würde man jetzt aber im noch heißen Zustand in einer Mischung aus Zucker und Vanillezucker wälzen. Da die glutenfreien Kipferl ihre Stabilität erst durch's abkühlen bekommen (also nicht gleich anfassen!), geht das nicht. Am besten bestäubt man sie im abgekühlten Zustand mit etwas Puderzucker.