

Vanillekipferl - Kalorienarme

Kategorien: Weihnachten, Diabetiker, Teig, Plätzchen

Zutaten für: 70 Portionen

250	Gramm	Mehl
100	Gramm	Abgezogene, gemahlene Mandeln
75	Gramm	Zucker
150	Gramm	Butter
2		Eigelbe
2	Pack.	Vanillezucker
4	Essl.	Puderzucker

Anleitung:

(1) 1 Kommentar © Eising Foodphotography Das Mehl mit Mandeln und Zucker mischen und auf die Arbeitsfläche geben. Butter in Flöckchen untermischen und mit den Eigelben schnell zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig halbieren, zu zwei gleich großen Rollen formen, in Klarsichtfolie wickeln und mindestens 2 Std. kühl stellen.

1. Mehr Rezepte gibt es auf www.kuechengoetter.de <https://www.kuechengoetter.de/rezepte/kalorienarme-vanillekipferl-10870> Seite 1

2. Den Backofen auf 175° vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen. Jede Rolle portionsweise in 35 Stücke schneiden (Teig zwischendurch kühlen). Jedes Stück zuerst zur Kugel, danach zum kleinen Kipferl formen.

3.

Die Kipferl auf das Blech legen. Im Ofen (Mitte, Umluft 160°) in 12-15 Min. hellgelb backen. Herausnehmen und mit dem Papier vom Blech ziehen. Vanillezucker mit Puderzucker mischen und die noch warmen Kipferl vorsichtig darin wenden.