

Vegane Vanillekipferl

Die vegane Variante des klassischen Gebäcks zu Weihnachten.

etwa 80 Stück    gelingt leicht  bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Mürbeteig:

200 g Weizenmehl
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin
100 g Rohrzucker fein
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon
Vanille-Zucker
100 g vegane Margarine
75 g Dr. Oetker Creme VEGA
100 g Dr. Oetker gemahlene
Mandeln
1 TL Dr. Oetker Bourbon-Vanille-
Paste

Zum Bestreuen:

75 - 100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon
Vanille-Zucker

Wie backe ich ganz einfach vegane Vanillekipferl?:

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Mürbeteig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Teig anschließend auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten.

- 3 Aus dem Teig bleistiftdicke Rollen formen, in 4-5 cm lange Stücke schneiden, die Enden etwas dünner rollen und zu Hörnchen geformt (Abb. 1) auf das Backblech legen. Backen.



Einschub: Mitte
Backzeit: 13 - 15 Min.

- 4 Zucker mit Vanille-Zucker in einer flachen Schale mischen. Die **heißen** Kipferl sofort nach dem Backen damit bestreuen oder in der Zuckermischung wälzen. Dann Kipferl erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sollte der Teig kleben, diesen in Frischhaltefolie gewickelt etwa 30 Min. kalt stellen.
- In gut schließenden Dosen kann man die Kipferl etwa 3 Wochen aufbewahren.