Rezept-Tipp: gesunde Vanillekipferl

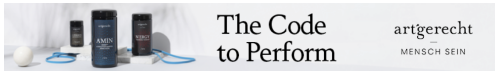
Vorbereiten	Zubereiten	Niveau
15	**20**	**Mittel**
Minuten	Minuten	☆ ★ ☆

Zutaten

- 200 g Mandelmehl (teilentölt)
- 150 g Butter
- 100 g geröstete und gemahlene Mandeln
- 2 Eigelb
- 90 g Birkenzucker
- 1 Msp. Backpulver (optional)
- 1/2 TL frisch gemahlene Bourbon-Vanille

zum Verzieren

- 40g Birkenzucker
- etwas Bourbon-Vanille



Werbung: Nutze den **Gutschein-Code TIME2TRI** bei deiner Erstbestellung auf https://artgerecht.com und erhalte **10% Rabatt**.

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad (Ober - Unterhitze) vorheizen. Die weiche Butter in Flocken in eine Schüssel geben und mit den restlichen Zutaten vermengen. Die Masse lange kneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht.

Den Teig flach auf einer mit Mandelmehl bestreuten Arbeitsfläche ausrollen und mit einem sauberen, umgedrehten Glas halbrunde Kipferl ausstechen. Die Kipferl auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech nebeneinander legen und für ca. 10 Minuten backen.

Aus dem Ofen nehmen, wenn sie noch leicht weich sind - sie härten an der frischen Luft nach.

50 g Birkenzucker im Mixer oder im Mörser zu "Puderzucker" verarbeiten, mit Vanille vermengen und die lauwarmen Kipferl vorsichtig darin wenden.

Anschließend die Kipferl vollständig auskühlen lassen und vorsichtig in einer Plätzchendose stapeln. Viel Spaß beim Naschen!

© 2026 TIME2TRI GmbH