

Vegane Vanillekipferl

etwa 80 Stücke



gelingt leicht

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Mürbeteig:

200 g Mehl
1 Msp. Dr. Oetker Backpulver
100 g Rohrzucker fein
1 Beutel Dr. Oetker Bourbon Vanille
Zucker
100 g Margarine
75 g Veganes Crème Fraîche
100 g Mandeln, gemahlen
1 TL Dr. Oetker Bourbon Vanille
Paste

Zum Bestreuen:

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

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Mürbeteig:

Mehl mit Backpulver 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.

Aus dem Teig bleistiftdicke Rollen formen, in 4 - 5 cm lange Stücke schneiden, die Enden etwas dünner rollen und zu Hörnchen geformt auf das Backblech legen. In der Mitte des vorgeheizten Backofens für 13 - 15 Min. backen.



Rille: in der Mitte des Backofens
Backzeit: 13 - 15 Minuten

③ Zum Bestreuen:

Zucker mit Vanille Zucker in einer flachen Schale mischen. Die **heissen** Kipferl sofort nach dem Backen damit bestreuen oder in der Zuckermischung wälzen. Die veganen Vanillekipferl erkalten lassen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

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