Glutenfreie Vanillekipferl

Die glutenfreien Vanillekipferl schmecken genauso gut wie das Original. Ein köstliches Weihnachtskekse-Rezept für Menschen mit Zöliakie.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 3,0 h

Zutaten

300 g	Mehl (glutenfrei)
75 g	Zucker
175 g	Butter
2 Stk.	Eidotter
100 g	Mandeln (gemahlen)
1 Packung	Vanillezucker
1 Prise	Salz
7 Packungen	Vanillezucker (zum Wälzen)

Zubereitung

1. Für die Vanillekipferl das glutenfreie Mehl, Zucker, Butter Stücke, Eidotter, gemahlene Mandeln, Vanillezucker und Salz in eine Schüssel geben und mit dem Knethaken vermengen. Danach mit den Händen zu einem Teig verkneten.

2. Zwei zirka 40 cm lange Rollen formen, in Frischhaltefolie wickeln und für mindestens 2 Stunden im Kühlschrank rasten lassen.

3. Den Ofen auf 180 °C vorheizen, Backblech mit Papier auslegen.

4. Die Teigrollen in Scheiben schneiden, zu einer kleinen Rolle formen und schließlich zu Kipferl biegen.

5. Im Backofen zirka 15 Minuten backen, darauf achten, dass die **Vanillekipferl** hell bleiben und nicht dunkel werden.

6. Den Vanillezucker in einen Teller geben und die Kipferl warm darin wälzen. Danach zur Gänze auskühlen und in Keksdosen aufbewahren.

Tipp

Bei Laktoseintoleranz die Vanillekipferl mit laktosefreier Margerine zubereiten.