Low Carb Vanillekipferl

Die Low Carb Vanillekipferl sind glutenfrei und enthalten kaum Kohlenhydrate. Eine feine Bäckerei für die Advent- und Weihnachtszeit.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 12 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,1 h



Zutaten

100 g	Mandelmehl
100 g	Butter (zimmerwarm)
50 g	Erythrit
1 TL	Backpulver
1 Messerspitze	Vanillearoma
25 g	Erythritpulver

Zubereitung

1. Für die glutenfreien **Low Carb Vanillekipferl** das Mandelmehl, Erythrit, Backpulver in eine Rührschüssel vermischen. Die zimmerwarme Butter und Vanillearoma zugeben und rasch zu einem Teig verkneten. Vorsicht, Mandelmehl sollte nicht zu lange geknetet werden. In Folie wickeln und im Kühlschrank 30 Minuten ruhen lassen.

2. Aus dem Teig eine zirka 4 cm dicke Rolle formen und in etwa 12 gleich große Scheiben schneiden. Die Teigstücke mit der Hand rollen und zu Kipferl formen, danach auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

3. Die Low Carb Vanillekipferl im vorgeheizten Backofen bei 160 °C Umluft zirka 10-12 Minuten backen. Vom Ofen holen und noch heiß in Erythritpuder wälzen. Vollständig auskühlen lassen und in Keksedosen aufbewahren.

Jetzt auch als Buch
"Weihnachtskekse und Vanillekipferl"
30 traditionelle Rezepte hier bestellen


kochrezepte
Weihnachtskekse
& Vanillekipferl
30 traditionelle Rezepte einfach selbst gebacken – von Kochrezepte.at

Tipp