# Vanillekipferl vegan

Die veganen Vanillekipferl schmecken unwiderstehlich. Dieses Rezept sollten auch Nicht-Veganer unbedingt ausprobieren!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 25 min

**Koch/Backzeit:** 12 min

**Gesamtzeit:** 37 min

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 250 g | Mehl |
| 2 Stk. | Vanilleschoten |
| 1 Prise | Salz |
| 120 g | Mandeln |
| 200 g | Margarine (oder Butter (vegane)) |
| 80 g | Zucker |
| 120 g | Staubzucker |
| 2 Packungen | Vanillezucker (veganen) |

## Zubereitung

1. Für die Zubereitung der veganen Vanillekipferl ist es wichtig, dass alle Zutaten bei der Verarbeitung Raumtemperatur haben. Zuerst den Teig zubereiten: Mehl mit Vanillezucker, Salz, geriebenen Mandeln und veganer Margarine bzw. Butter gründlich verkneten, bis ein

glatter Teig entstanden ist.

2. Den Herd auf 175 Grad Umluft oder 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Blech mit Backpapier belegen. Aus dem Teig Vanillekipferl formen und auf das Blech setzen. Zirka 10 bis 12 Minuten backen lassen und nur leicht goldgelb bräunen lassen.

3. Unterdessen die Vanilleschoten aufschneiden und das Mark auskratzen. Mit dem Staubzucker in einer Schüssel vermischen. Die heißen Kipferl nach dem Backen in dem Gemisch wälzen.

## Tipp

Die veganen Vanillekipferl schmecken auch mit Vollkornmehl hervorragend.