

## Vanillekipferl

**i** Vanillekipferl sind ein echter Klassiker unter den Weihnachtsplätzchen und in der Adventszeit nicht wegzudenken. Diese Vanillekipferl sind eine gesündere Alternative zu herkömmlichen Rezepten und stecken voller wichtiger Inhaltsstoffe.

### Zutaten für 40 Stück

- 100 g Glattes Mehl
- 100 g Gesiebttes Vollkornmehl
- 100 g Gemahlene Mandeln
- 70 g Puderzucker
- 20 g Xylit
- 1/4 TL Gemahlene Vanille
- 70 g Butter
- 70 g Halbfettmargarine
- 6 EL Magermilch
- Puderzucker und gemahlene Vanille zum Wälzen
- Mehl für die Arbeitsfläche

Mehl, Mandeln, Zucker und gemahlene Vanille in einer Schüssel mischen. Die weiche Butter, Halbfettbutter und die Milch dazugeben und alle Zutaten zu einem Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für eine Stunde kühl stellen. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestäuben. Vom Teig kleine Portionen abnehmen und diese zu einer Rolle formen. Von der Rolle gleichmäßige Stücke abschneiden und daraus kleine Kipferl formen. Die Kipferl auf das Backblech legen und im vorgeheizten Backofen für ca. 10 - 12 Minuten backen. Etwas Puderzucker und gemahlene Vanille (alternativ Vanillezucker) in einem flachen Teller mischen. Die fertigen Kipferl noch warm vorsichtig in der Puderzucker-Mischung wälzen. Zurück auf ein Kuchengitter geben und abkühlen lassen.

*Zubereitungszeit: 40min. Ruhezeit: 60min.*

*Nährwertangaben pro Portion:*

kcal	Eiweiß	Fett	Kohlenhydrate
90	1 g	6 g	8 g



**Tipp:** Bewahren Sie die Vanillekipferl in einer mit Backpapier ausgelegten, trockenen Dose auf.

**Wir wünschen guten Appetit und würden uns  
über eine Rückmeldung freuen!**