

VANILLEKIPFERL



- 1 **Mehl, Salz, gemahlene Mandeln, Puderzucker, Vanillezucker und Xanthan** in eine Rührschüssel geben und mischen.

- 2 **Butter** und **Ei** zum Mehlgemisch geben und alles zu einem glatten **Teig** verkneten. Diesen in Folie einpacken und 3 Stunden, am besten über Nacht, in den Kühlschrank legen.

- 3 Direkt aus dem Kühlschrank ist der **Teig** zu hart um diesen verarbeiten zu können. Somit den **Teig** vor dem Verarbeiten aus dem Kühlschrank nehmen und **30 Minuten** bei Zimmertemperatur liegen lassen. Anschließend auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle **formen**. Davon kleine, gleichmäßige Stücke abschneiden und zu Kipferl **formen**. Diese auf ein mit **Backpapier** ausgelegtes **Backblech** legen.

- 4 Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) **10-12 Minuten** hell backen. Die Plätzchen mit dem **Backpapier** vorsichtig vom **Backblech** ziehen und komplett auskühlen lassen! Direkt aus dem Ofen sind die Plätzchen sehr weich und zerbröseln sonst in der Hand!

- 5 Die ausgekühlten Kipferl in **Vanille- Puderzucker** wenden und in eine Keksdose geben. Damit die Vanillekipferl schön mürbe und zart werden, für 2 Tage einen halben **Apfel** mit in die Keksdose legen. Den **Apfel** jedoch nach zwei Tagen wieder entfernen, sonst wird der **Apfel** schimmelig!



ZUTATEN

für 1 Portionen

280 g glutenfreies Mehl (z.B. Schär Mix C)

1 Prise Salz

130 g gem. Mandeln

80 g Puderzucker

1 Pck. Vanillezucker

200 g weiche Butter

1 TL Xanthan

1 Ei (Gr. M)

Vanillezucker u. Puderzucker gemischt