



Vegane Vanille-Kipferl von Renate

125 g Bio-Asan Margarine

100 g feinen Zucker

1 Prise Salz

Mark von 2 Vanille-Schoten

125 g gemahlen Mandeln

200 g Mehl

1 Msp. Backpulver

Puderezucker zum Bestäuben

Margarine, Zucker und Salz mit dem Vanille-Mark
schaumig rühren.

Mandeln, Mehl und Backpulver dazugeben und gut vermengen.

Den Teig 1 Stunde kalt stellen.

Anschließend aus dem Teig zwei Rollen formen, Durchmesser
etwa 3 cm. Davon etwa 1 cm dicke Scheibchen abschneiden;

diese zu Hörnchen formen und

auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

10 - 15 Minuten bei 180 Grad backen.

Die noch heißen Kipferl mit Puderezucker bestäuben. ***