



Vanille Kipferl

Ergibt 40 Kipferl, Backtemperatur 170°C

Zutaten:

100g Mandelmehl
60g gemahlene Mandeln
1 Stück Vanilleschote
1 Prise Salz
100g Weidebutter
50g Erythrit
40g Eigelb
0,5 Teelöffel Weinstein Backpulver

Herstellung:

Alle trockenen Zutaten verrühren und die Vanilleschote auskratzen. Dann die restlichen Rohstoffe zufügen und alles zu einem Teig kneten. Den Teig abgedeckt für ca. 1 Stunde kühl stellen. Dann kleine Kugeln formen und diese zu Kipferl rollen. Bei 170°C ca. 15-20 Minuten backen. Wenn die Vanillekipferl ausgekühlt sind, können sie mit Puder Erythrit abgepudert werden.

Alternativ können sie auch in Vanille Erythrit gewälzt werden. Dafür einfach die ausgekratzten Vanilleschoten mit Erythrit mischen und in einer Dose verschließen. Etwas lagern und das Erythrit ein vanilliges Aroma angenommen