

## Süßer glutenfreier Weihnachtsgenuss – glutenfreie Vanillekipferl

Das Rezept für diese feinen glutenfreien Vanillekipferl hat Jessica Reiniger entwickelt. Die Vanillekipferl sind zart und unglaublich lecker. Sie zerfallen im Mund. Wenn du keine Eier und Mais verträgst, hier ist DEIN Rezept.

### Zutaten

- 280 g glutenfreies Mehl (Empfehlung: Smartmehl 1zu1)
- 210 g Margarine - oder Butter
- 100 g gemahlene Mandel
- 70 g Zucker
- 2 Packung Vanillezucker
- 1 Prise Salz



### Zum Verziehen

- 50 g Puderzucker

### Zubereitung

Zucker und Vanillezucker in den Mixtopf vom Thermomix oder Mixer geben und 15 Sekunden pulverisieren. Bitte keinen Puderzucker verwenden. Die restlichen Zutaten dazugeben und 1 Minuten auf mittlerer Stufe verrühren. Den Teig auf eine Teigunterlage geben, kurz kneten und zu einer Kugel formen, dann in Folie wickeln und 2 Stunden kaltstellen. Den Backofen auf 160°C Umluft vorheizen. Backpapier auf das Backblech legen. Den Teig auf der Teigunterlage halbieren und aus jeder Hälfte eine Rolle formen. Gleich dicke Scheiben schneiden (ca. 15-17 g). Kipferl formen und auf das mit Backpapier belegte Backblech legen. Die geformten Kipferl bei 160°C Umluft 12-15 Minuten goldbraun backen. Die warmen Vanillekipferl mit Puderzucker bestreuen und abkühlen lassen.

Wir wünschen euch viel Freude beim Backen und eine besinnliche Vorweihnachtszeit!

