

## **Vanillekipferl**

### Zutaten für 100 Stück:

Teig:

280 g Dinkel-Vollkornmehl

200 g Margarine

100 g gemahlene geröstete Mandeln

90 g Vollrübenzucker

Mark von 1 Bourbon-Vanilleschote

Zum Bestäuben:

Ayurvedischer Puderzucker

Mark von 1 Bourbon-Vanilleschote

### Zubereitung:

Alle Teigzutaten zu einem glatten Teig verkneten und für 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Backofen auf 170 °C vorheizen.

Den Teig in ca. 2 cm dicke Würste rollen, in gleichmäßige Stücke formen und diese zu Kipferl formen.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und ca. 15 Minuten bei 170 °C Umluft backen.

Vanille und Zucker mischen und auf die noch heißen Kipferl sieben.

*Von Luna van Well*