

Vanillekipferl

20 Stücke

Ruhezeit 15 Minuten

Backzeit 10 Minuten

80 g Mandeln, ungeschält, gemahlen

120 g Mehl, Dinkelvollkorn / glutenfreies Mix

50 g Dattelsücker (aus ganzen Datteln.)

1 TL Xanthan (aus dem Reformhaus)

1 TL Vanille, gemahlen

in einer Schüssel vermischen

60 g Rapsöl mit Buttergeschmack

3 EL Kokosöl

40 g Yaconsirup

vermischen und zu den trockeneren
Zutaten geben. Mit den
Händen zu einem mürben
Teig verkneten

Teig 15 Minuten ruhen lassen
und Backofen auf 160°C
Ober- und Unterhitze vorheizen.
Von Hand Vanillekipferl direkt
auf einem mit Backpapier
belagtem Blech formen.
10 Minuten bis die Kipferl
goldbraun sind backen.

wenig Kokosmehl / Puderzucker

Auf dem Blech auskühlen
lassen und mit Kokosmehl
bestreuen.