

## Vanillekipferl ohne Zucker

### Zutaten

- **Zutaten für 2 Bleche**
- 200 g Dinkelmehl
- 100 g gemahlene Mandeln
- Mark einer Vanilleschote
- 150 g Butter
- optional: etwas Kokosblütenzucker



### So werden Vanillekipferl ohne Zucker gebacken

1. Für den Vanillekipferl-Teig gibst du alle Zutaten in eine Schüssel und verknetest sie zu einem geschmeidigen Teig.
2. Wickle den Teig dann in etwas Frischhaltefolie ein oder verpacke ihn auf andere Weise luftdicht und gib ihn für mindestens 60 Minuten in den Kühlschrank.
3. Heize den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vor und belege ein Backblech mit Backpapier oder [Dauerbackfolie\\*](#).
4. Forme aus dem Vanilleteig portionsweise kleine Kipferl und lege sie auf das Backblech.
5. Backe deine Vanillekipferls dann für 10 Minuten und lass sie anschließend gut auskühlen. Nach dem Backen sind sie noch recht weich und brechen schnell.

Da es sich bei diesem Rezept um zuckerfreie Vanillekipferl handelt, werden sie am Ende im Gegensatz zum Original nicht in Puderzucker gewälzt. Selbstverständlich kannst du das aber beim Backen für größere Naschkatzen trotzdem tun. Probier es beispielsweise mal mit gemahlenem Kokosblütenzucker oder wälze sie in einer Mischung aus Xucker und Vanillezucker. Alternativ kannst du dir auch mein klassisches [Vanillekipferl Rezept](#) anschauen.

### Unsere Empfehlung für Dich:



**BACKEN FÜR KLEINE HÄNDE**  
MUFFINS, SNACKS, BROT & BRÖTCHEN  
GANZ OHNE INDUSTRIEZUCKER

» ZUM SHOP

erhältlich unter <https://www.familienkost.de/shop/>