

Feine Vanillekipferl glutenfrei

Teig

250 g Glutanomehl Mix it Universalmehl
115 g Butter (weich)
75 g gemahlene Mandel (gern ungeschält)
70 g Zucker
1 Ei (Größe M)
3 P Vanillezucker
½ P Backpulver

Zum Bestäuben

125 g Puderzucker
3 Vanillezucker

Backen:

2 Backbleche benutzen
Vorgeheizter Backofen, Unter- u. Oberhitze 190 Grad
ca. 13 Minuten mittlere Schiene backen



- Alle Teig-Zutaten, es ist wichtig dass die Butter weich ist, mit dem Rührhaken solange vermischen, bis sich alle Zutaten zu Streuseln geformt haben.
- Die Streusel dann mit der Hand zu einer Kugel formen
- Den Teig in einen Plastikbeutel geben und
- mindestens 1 Stunde im Kühlschrank durchkühlen lassen.
- Den Teig zu Rollen, siehe Bild unten, formen und
- dünne Scheiben abschneiden Der Teig sollte die Konsistenz von Marzipan haben.
- Sollte der Teig bröckelig sein, mit den Händen gut durchkneten, er wird dann wieder geschmeidig.
- Die Scheiben zu dünnen Rollen ca. 8 mm Durchmesser und 9 cm Länge drehen.
- Die Rollen auf das, mit Backpapier ausgelegte, Backblech legen und zu Kipferl drehen
- Die geformten Kipferl mit der Hand etwas flachdrücken.
- In den vorgeheizten Backofen (Unter- und Oberhitze) mittlere Schiene bei 190 Grad schieben und ca. 13 Minuten backen
- Den Puderzucker mit den 3 Vanillezucker mischen und sieben
- Die Kipferl sollen nicht braun werden. Optimal ist eine ganz leichte Bräunung an äußeren Rand der Kekse.
- Die Kekse aus dem Backofen nehmen und auf dem Backblech ca. 2-3 Minuten abkühlen lassen.
- Nach Ablauf der 3 Minuten-Kühlphase die Kipferl großzügig mit dem Puderzucker-Vanillezucker-Gemisch einstäuben
- Die Kekse auf dem Backblech abkühlen lassen. Warme glutenfreie Kekse brechen sehr leicht.
- Auf dem zweiten Backblech die weiteren Kipferl backen.
- Die Kekse luftdicht aufbewahren

Mein Tipp: Die Kekse mit ungeschälten gemahlene Mandel backen. Ungeschälte Mandeln haben etwas mehr Geschmack und sind günstiger.

Ganz feine, sehr leckere Kekse die ihr volles Aroma erst einen Tag nach dem Backen entfalten. Schön auch zum Verschenken geeignet, auch für Nicht-Zöliakisten.



Viel Freude beim Nachbacken

Eure/Ihre Ulrike Brusch

www.ulrike-brusch.de

Ich freue mich über Rückmeldungen und Fotos (gern auf Facebook)

