



Zutaten

- 125 g Reismehl
- 125 g Maisstärke
- 4 TL Guarkernmehl
- 80 g Puderzucker
- 2 Eigelb
- 1 Vanilleschote (Mark)
- 1 Prise Salz
- 150 g gemahlene Mandeln
- 150 g vegane u. glutenfreie Margarine
- extra Puderzucker und Vanillezucker zum Bestäuben
- Backpapier

Schöne Vorweihnachtszeit !

Zubereitung

Die Mehlsorten, sowie die anderen Zutaten nacheinander in einer Rührschüssel mit dem Rührgerät zu einem Teig verkneten. Den Teig 15 Minuten kühl stellen.

Aus dem Teig 5 cm dicke Rollen formen und ½ cm dicke Scheiben mit dem Messer abtrennen. Diese Scheiben wiederum zu einer Rolle formen und zu „Kipferln“ biegen.

Die Kipferln auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten bei 200°C (Ober- und Unterhitze) backen.

Noch warm mit einer Mischung aus Puder- und Vanillezucker bestäuben.

In einer Gebäckdose lassen sich die Kipferl gut aufbewahren. Achtung die Kipferl sind aufgrund der glutenfreien Mehle etwas bröseliger.