

Vegane Vanillekipferl

(ca. 20 Stück)

Zutaten für den Teig:

2 EL Sojamehl
2 EL Wasser
200 g Weizenmehl
100 g gem. Mandeln
100 g Zucker
1 TL gem. Vanille
150 g kalte vegane Butter

Zum Bestäuben:

50 g Puderzucker
¼ TL gem. Vanille

Und so geht's:

1. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
 2. Für den Teig Sojamehl in einer Tasse mit dem Wasser verrühren. Dann mit Mehl, Mandeln, Zucker, Vanillepulver und veganer Butter in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.
 3. Den Teig in etwa 20 gleich große Stücke zerteilen. Jedes Teigstück zu einer Kugel rollen und dann mit der Handfläche einen 11 cm langen Strang formen, der in der Mitte eine Verdickung hat und zu den Enden hin dünner wird. Kipferl mit etwas Abstand zueinander auf das Backblech legen. Kipferl 15 Minuten im Ofen backen, bis sie am Rand ein wenig Farbe annehmen. Aus dem Ofen holen, auf dem Blech komplett auskühlen lassen und erst dann vom Backpapier lösen. Puderzucker und Vanille in einer Schüssel vermischen und auf die Kipferl sieben. In einer zweiten Schüssel das Kokosöl mit dem Leinsamen-Mix, dem Nussmus, dem Reissirup, der Zitronenschale und dem Vanillepulver mit einem Handrührgerät schaumig schlagen.
-

Damit Ihnen kein Beitrag unseres Online-Magazins www.ergo-impulse.de und kein Gewinnspiel entgeht: jetzt **ERGO Newsletter** abonnieren!