



hr1-DOLCE VITA

Lina Weidenbach

Vanillekipferl

Für ca. 32 Stück;

Nährwerte pro Stück: 30 kcal, 1 g Eiweiß, 3 g Kohlenhydrate, 1,5 g Fett

ZUTATEN

125 g Dinkelmehl
3 g Backpulver
50 g blanchierte gemahlene Mandeln
1 Msp. Gemahlene Bourbonvanille
40 g Erythrit
50 g fettarmer Joghurt
50 g fettarme Margarine
etwas Puder-Erythrit

ZUBEREITUNG

Den Ofen auf 170°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zuerst die trockenen Zutaten in einer Schüssel vermischen, anschließend den Joghurt und die Margarine hinzugeben und das Ganze mit dem Handrührgerät zu einem Teig verarbeiten.

Etwas Puder-Erythrit auf die Arbeitsfläche streuen und den Teig drauf zu etwa 1 cm dicken Rollen formen. Jeweils etwa 5 cm lange Stücke abschneiden und diese zu Hörnchen formen.

Die Vanillekipferl auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und ca. 10 Minuten im Ofen backen.

Vanillekipferl aus dem Ofen nehmen und sofort mit Puder-Erythrit bestäuben.