

A close-up photograph of several golden-brown, crescent-shaped cookies (Vanillekipferl) dusted with white powdered sugar. The cookies are arranged on a light-colored, textured surface, possibly parchment paper. The lighting is soft, highlighting the texture of the cookies and the sugar.

Vanillekipferl

- glutenfrei

Vanillekipferl - glutenfrei

1 Portion ⌚ 40 Minuten

Zutaten

350 g **Weizella**, glutenfreie

Weizenstärke

100 g Zucker

16 g Vanillinzucker (oder 1
Vanilleschote)

100 g geriebene süße Mandeln

200 g Butter

50 g Eigelb

etwas Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

1. Alle Zutaten gut miteinander zu einem Knetteig vermischen.
2. Aus dem Teig kleine Hörnchen formen.
3. Bei ca. 150 °C Umluft (oder ca. 170 °C Ober-/Unterhitze) für 10-15 Minuten goldbraun backen.
4. Die Vanillekipferl kurz nach dem Backen mit Puderzucker bestäuben.



Weizella

- glutenfreie Weizenstärke

Weizella ist eine 100 % natürlich hergestellte glutenfreie Weizenstärke ohne Zusatzstoffe. Weizella erfüllt dieselben strengen Grenzwerte für Gluten, die auch für natürlich glutenfreie Produkte gelten.



Weizella kann aktuell bei easy gluten free (online) und in ausgewählten EDEKA-Märkten gekauft werden.

Weitere Informationen unter www.weizella.de

KRÖNER  **STÄRKE**