

## Vanillekipferl ohne Nüsse

Gelesen von: Nina Ott und Simon Burkhardt

Für Kinder und andere Leckermäuler die auf Nüsse allergisch sind haben wir hier ein Rezept für Vanillekipferl ohne Nüsse

Dafür braucht Ihr für ca. 40 Stück

75 Gramm Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
200 Gramm Mehl  
2 Eigelb  
1 Prise Salz  
1 TL Zimt  
125 Gramm Margarine  
5 Päckchen Vanillezucker (zum Wälzen)

### Zubereitung

1. Zucker, Vanillezucker, Mehl, Eigelbe, Margarine, Zimt und Salz in einer Schüssel vermengen. Den Teig für die Vanillekipferl ohne Mandeln am besten mit den Händen verkneten und dann eine Stunde in den Kühlschrank legen.
2. Den Teig anschließend zu einer Rolle formen, etwa 2 cm dicke Stücke abschneiden und diese zu Vanillekipferln formen (siehe Tipp).
3. Die Vanillekipferl ohne Mandeln auf einem Blech mit Backpapier platzieren und etwa 10 Minuten lang bei 180 Grad backen (die Kipferl sollten nicht zu braun werden).
4. Die noch warmen Plätzchen in dem Vanillezucker wenden.

In einer Blechdose sind die Kipferl ca. 6 Wochen haltbar

SCHNELLDORFER  
GRISCHDBAAM  
SPITZEN

