



## Vegane Vanille-Kipferl

### Zutaten:

1EL gemahlene Leinsamen  
3 EL Wasser  
220g pflanzliche weiche Margarine  
80g Staubzucker  
20g gemahlene Mandeln  
2 Pkg. Vanillezucker  
Mark von 2 ausgekratzten  
Vanilleschoten  
Staubzucker vermischt mit  
Vanillezucker (zum Bestreuen)



# Warm ums Herz

Wenn draußen leise der Schnee fällt und der Winter Eisblumen ans Fenster gemalt hat, dann ist es besonders schön sich an einer heißen Tasse Tee festzuhalten, durchzuatmen, sich einen Moment für sich zu nehmen. Ruhig, gemütlich, sinnlich und frei von Aufgaben und Pflichten. Verfeinert mit einer süßen, leckeren Kleinigkeit – wie wäre es zum Beispiel mit einem selbst gebackenen Vanillekipferl?

## Zubereitung:

Gemahlene Leinsamen mit Wasser gut vermischen und beiseite stellen. Staubzucker, Mehl, Mandeln und Bourbon-Vanillezucker vermischen. Anschließend mit dem Mark der Vanilleschoten, Margarine und den Leinsamen zügig zu einem glatten Teig verkneten. Teig im Kühlschrank mindestens eine halbe Stunde rasten lassen.

### Ofen auf 180°C vorheizen.

Den Teig in drei Teile teilen. Aus den einzelnen Teilen runde Stränge formen und in kleine Stücke teilen. Mit den Händen in die klassische Kipferl Form bringen. Auf einem Backblech mit Backpapier verteilen und etwa 8-10 Minuten backen, bis sie leicht gebräunt sind.

Aus dem Ofen herausnehmen und noch heiß mit dem Staub-Vanillezucker-Gemisch bestreuen. Eventuell nach dem Abkühlen noch zusätzlich mit Staubzucker bestreuen.

