

## NUSSKIPFERLN (vegan)



### ZUTATEN (40 STÜCK)

125 g Dinkelmehl Typ 1050  
½ EL Speisestärke  
1 Prise Salz  
75 g gemahlene Mandeln  
40 g Kokosblütenzucker  
1 Packung Vanillezucker  
110 g Margarine (zimmerwarm)  
Etwas Vanillezucker und  
Kokosblütenzucker zum Bestäuben



### ZUBEREITUNG (30 Minuten + 60 Minuten Kühlzeit)

Kokosblütenzucker in einem Zerkleinerer zu Staubzucker mahlen. Mehl, Speisestärke, Salz, gemahlene Mandeln, Staubzucker und Vanillezucker in einer Schüssel vermischen. Margarine in kleinen Stücken hinzugeben und alles mit einem Knethaken eines Mixers oder mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in eine ca. 3 cm dicke Rolle rollen und in eine Frischhaltefolie wickeln. Ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Danach die Teigrolle in 1 cm breite Scheiben schneiden. Jede Scheibe zu einem kleinen Kipferl formen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Bei 160 °C Heißluft ca. 15 Minuten backen. Anschließend vollständig auskühlen lassen und mit Vanillezucker und Kokosblüten-Staubzucker bestäuben.

**VIEL SPASS UND GUTEN APPETIT!**

Autorin: Dagmar Petry

Mehr Rezepte unter <https://myvitality.at/rezepte/>  
Mehr über die Vitaluhr unter <https://myvitality.at/>