Low Carb Vanillekipferl

Zutaten:

- 200g gemahlene Mandeln
- 1 Vanilleschote und/oder Vanilleextrakt*
- 100g Butter
- 2 Eigelb (M Eier)
- 50g Puderxucker*
- 1 Prise Salz

Zubereitung:

1. Schlage das Eigelb schaumig.
2. Vermenge die restlichen Zutaten miteinander.
3. Hebe diese anschließend unter das aufgeschlagene Eigelb und knete die Masse zu einem Teig.
4. Wickle diesen in eine Frischhaltefolie ein und gib ihn für 30 Minuten in den Kühlschrank.
5. Heize den Backofen rechtzeitig auf 180°C Ober- und Unterhitze vor.
6. Forme den abgekühlten Teig zu Kipferl oder gebe den Teig in die Silikonform*.
7. Backe die Kipferl für 10-12 Minuten.
8. Nach dem Backen die Low Carb-Vanillekipferl abkühlen lassen und dann mit Puderxucker* bestreuen.

info@theresa-schumacher.de