Himmlische No Carb Vanillekipferl

Rezept von Bumblebee im Ketoland

Gang: **Kekse und Kleingebäck, Weihnachten**Schwierigkeit: **einfach**

Portionen	Zubereitungszeit	Backzeit
120 Stück	25 Minuten	11 Minuten

Zutaten

Für den Vanillekipferl-Teig:

- 190g Butter
- 100g Walnüsse gerieben
- 130g **Mandelmehl nicht entölt**
- 80g **Bambusfasern**
- 20 Tropfen Vanillearoma ungesüßt
- 100g **Stevia-Erythrit** (Süßkraft 1:1 wie Zucker)
- 30g Proteinpulver Vanille

- 5g **Johannisbrotkernmehl**
- 2 Messerspitzen **Xanthan**
- 1/4 TL **gemahlene Bourbon-Vanille** (alternativ Mark 1 Vanilleschote)
- ca., 3 EL kaltes Wasser

Zum Wälzen:

- ca. 100g **Stevia-Erythrit** (Süßkraft 1:1 wie Zucker)
- 2 Messerspitzen **gemahlene Bourbon-Vanille** (alternativ Mark 1/2 Vanilleschote)

Zubereitung

Backofen auf 175˚C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2 Backbleche mit Backpapier belegen.
Stevia-Erythrit mit Vanille zu feinem Pulver mahlen.

Alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und mit dem Knethaken des Mixers/Küchenmaschine zu einem homogenen Mürbteig kneten.

Achtung, der Teig kann sofort verarbeitet werden und benötigt keine Ruhezeit!
Teig aus der Schüssel nehmen und auf einer mit wenig (!) Bambusfasern bestäubten Arbeitsfläche länglich ausrollen.
Den Teig nun in circa 4 Stücke abstechen.

Nacheinander jeweils Teigstücke abnehmen und mit den Fingern auf der Arbeitsfläche zu dünnen Rollen (etwas dicker als bleistiftdick, aber dünner als fingerdick) rollen.

Die Röllchen nun in jeweils circa 4 – 5cm breite Portionen teilen und jedes Teigstück in Kipferlform biegen, die Enden spitz zulaufen lassen.

Die Kipferl nebeneinander auf das Backblech legen und beide Backbleche NACHEINANDER circa 10 bis 12 Minuten backen, bis die Spitzen der Kipferl leicht Farbe nehmen.

Achtung, die Kipferl keinesfalls zu lange backen! Bei mir beträgt die Backzeit exakt 11 Minuten.

Während die Kipferl im Backofen sind, das Stevia-Erythrit mit der Vanille zum Wälzen ebenfalls zu feinem Pulver mahlen und in ein kleines, flaches Gefäß geben.

Jetzt kommt der Part, wo du behutsam vorgehen musst!

Backblech aus dem Backofen nehmen und die Kipferl am Blech circa 5 Minuten überkühlen lassen.
Wichtig ist, dass die Kipferl noch gut warm sind, wenn du sie in der Vanille-Pudermischung wälzt, denn nur dann haftet die Pudersüße am Backwerk!

Die noch warmen Kipferl nun einzeln behutsam beidseitig in die Pudersüße drücken und vorsichtig leicht hin- und herbewegen. Aufpassen, denn die Kipferl brechen relativ leicht (das ist beim Original übrigens dasselbe ;-)).

Kipferl nun zurück auf das Backblech legen und vollständig erkalten lassen.
In einer Keksdose kühl aufbewahren. Ich verwende übrigens das Backpapier vom Backen der Kipferl, schneide es passend für die Keksdose zu und schichte die Kipferl dann zwischen jeweils einem Stückchen Backpapier. So brechen sie nicht so leicht auseinander.
Nun steht deinem Vanillekipferl-Genuss nichts mehr im Wege!

🙂