LOW CARB Vanillekipferl

Zutaten für ca. 40 Kipferl:

200 g	Konzelmanns Mandelmehl
50 g	Konzelmanns Eiweiss Mehl Mix
50 g	Birkengold Goldstaub
1 EL	Naturkraftwerke Vanille Kaviar
100 g	Butter
2 Stk.	Eigelb (Größe M)
1	Prise Salz

Birkengold Goldstaub und Vanille Kaviar zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

1. Zutaten bis und mit Butter zu einem krümeligen Teig verreiben.
2. Restliche Zutaten beigeben, kurz zu einem Teig zusammenfügen. In Folie wickeln, flach drücken und mind. 30 Min. kaltstellen.
3. Zu Kipferl formen und für ca. 8-10 Minuten bei 180° C Ober- und Unterhitze (Umluft 160 °C) backen, mit einer Mischung aus Goldstaub und Vanille Kaviar bestäuben.