

# VEGANE WEIHNACHTSBAUM-KIPFERL

## ZUTATEN

- 125 g Weizen- oder Dinkelmehl
- 1 Prise Salz
- ½ EL Mais- oder Speisestärke oder Vanille-Puddingpulver
- 75 g gemahlene Mandeln
- 50 g Tannen-Puderzucker + mehr zum Bestäuben
- 1 Pck. Vanillezucker
- 115 g vegane Tannen-Butter (zimmerwarm)



## WEIHNACHTSBAUM-KIPFERL

1. Mehl, Salz, Speisestärke, gemahlene Mandeln, Tannen-Puderzucker und Vanillezucker in einer Rührschüssel vermengen.
2. Vegane Tannen-Butter in kleinen Stücken hinzufügen und mit dem Handmixer (Knethaken) oder den Händen zu einem glatten Teig verkneten.
3. Den Teig zu einer 3-4 cm dicken Rolle formen, halbieren & die Rollen fest in Frischhaltefolie wickeln. Ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
4. Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze (160°C Umluft) vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
5. Teigrollen aus dem Kühlschrank nehmen, in etwa 1 cm breite Scheiben schneiden und jede Scheibe zu einer kleinen Rolle formen.
6. Die Enden der Rollen etwas dünner machen und beide Enden zueinander biegen, um eine Mondform zu erzeugen.
7. Die geformten Kipferl auf das vorbereitete Blech legen und ca. 12 Minuten im vorgeheizten Ofen backen, bis die Enden leicht bräunlich werden.
8. Die Kipferl auf dem Blech vollständig auskühlen lassen.
9. Mit Tannen-Puderzucker bestäuben und genießen.

## VEGANE TANNEN-BUTTER

- 125 g zimmerwarme vegane Butter, Margarine oder Kokosnussöl
  - 2-4 Esslöffel fein gehackte Nadeln von Tanne, Fichte oder Kiefer
  - Salz
1. Tannennadeln - am besten mit einer Schere - dicht am Ast abschneiden.
  2. Die abgeschnittenen Nadeln fein hacken (mit Messer oder Stabmixer).
  3. Die fein gehackten Nadeln mit weicher veganer Butter vermengen.
  4. Etwas Salz hinzufügen und optional etwas abgeriebene Zitronenschale unterrühren.
  5. Die Mischung in eine schöne Form bringen.
  6. Die Tannen-Butter im Kühlschrank einen Tag ziehen lassen oder sofort verwenden.

## TANNEN-PUDERZUCKER

1. Frische Tannennadeln (auch Fichte und Kiefer geeignet) mit Zucker in einem Mixer oder Mörser fein zerkleinern.
  2. Die Mischung im Dörrautomat oder Ofen auf niedrigster Stufe trocknen lassen.
  3. Den getrockneten Tannenzucker im Mixer fein mahlen, ggf. durch ein Sieb sieben.
- Alternativ: auch bereits getrocknete Nadeln können pulverisiert & mit Puderzucker gemischt werden (weniger aromatisch).