Vanillekipferl ohne Zucker - nur mit Datteln gesüßt

15 Min
ZUBEREITUNGSZEIT

55 Min
GESAMTZEIT

Zutaten für 1 Blech



- 100 g Soft-Datteln
- 2 EL Wasser
- 100 g Butter (weich)
- 200 g Dinkelmehl
- 50 g gemahlene Mandeln
- ½ Vanilleschote

Zubereitung:

1. Schneide die Datteln klein. Püriere sie mit dem Wasser, bis eine feine Paste entsteht.
2. Gib das Dattelmus mit Butter, Mehl und Mandeln in eine Schüssel. Kratze das Vanillemark aus der Schote dazu und knete alles zu einem geschmeidigen Teig.
3. Forme den Teig zu zwei Rollen, wickle sie in Frischhaltefolie und lege sie für 30 Minuten in den Kühlschrank, bis sie fest sind.
4. Heize den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vor und lege ein Blech mit Backpapier aus.
5. Schneide die Rollen in ca. 2 cm dicke Scheiben, rolle sie in der Hand und forme sie zu Kipferl. Backe die Vanillekipferl ohne Zucker ca. 10 Minuten, bis die Spitzen leicht goldbraun sind. Lass sie anschließend vollständig auf dem Blech auskühlen, bis sie fest sind.

