byodo
bio vom feinsten



Orangenkipferl mit Mandeln

Das vegane Weihnachtsgebäck besticht mit luftig-saftigem Teig dank dem Byodo Back-Öl Klassik. Wer kann da schon widerstehen?

Zutaten
20 Portionen

Veganer Plätzchenteig
100 ml Byodo Back-Öl Klassik
30 g Puderzucker
2 Pck. (á 7g) Vanillezucker
1 TL Orangenabrieb
180 g Mehl
1 Prise Prise Byodo Meersalz
Außerdem
1 Eiweiß (alternativ etwas Wasser)
25 g Mandeln, gehobelt
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

Back-Öl, Puderzucker, Vanilleextrakt und Orangenabrieb mit einem Schneebesen vermischen. Die Hälfte des Mehls darüber sieben und mit einem Kochlöffel unterrühren. Mehl esslöffelweise dazu sieben und einarbeiten, bis ein glatter Teig entsteht.

Den Teig in 20 Portionen (à 15 g) aufteilen. Jeweils zu 8 cm langen Rollen formen, deren Enden sich leicht verjüngen und Kipferl formen.

Orangenkipferl mit etwas Abstand zueinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Kipferl mit Eiweiß oder etwas Wasser befeuchten, mit Mandeln bestreuen und diese leicht andrücken.

Auf mittlerer Schiene bei 175 °C Ober-/Unterhitze ca. 15 Minuten backen. (Die Kipferl sollten nicht gebräunt sein.)

Unser Tipp: Die ausgekühlten Plätzchen können nach Belieben noch mit Puderzucker bestäubt oder mit Schokolade verziert werden.