**Vanillekipferl klassisch oder vegan**

(Mit Ofen, ohne Ausrollen, ohne Guss.)

**„klassisch“** (Rezept meiner Großmutter aus Bayern) – nicht vegan:

* 150g Butter oder Margarine (kalt) = 3/5 eines Butterpäckchens, lässt sich mit einem Messer gut abschneiden
* 80g Zucker = 5 Esslöffel
* 80g gemahlene Mandeln (anhand der Packung abschätzen, d.h. von einer 100g-Packung 1/5 übriglassen)
* 200g Mehl = 2 Weihnachtsmarkttassen, so, dass oben noch ein Rand frei bleibt
* 2 Eigelb
* Wer es besonders „vanillig“ mag, kann auch noch Vanillezucker oder das Mark einer Vanilleschote in den Teig geben

Nicht in den Teig, wird erst nach dem Backen gebraucht:

* 2 Vanillezucker
* Puderzucker

Zutaten verkneten (siehe Erklärung beim Rezept für Buttergebäck).

In Klarsichtfolie oder Geschirrtusch einwickeln und 30 Min. in den Kühlschrank.

Dann fingerdicke, etwa 5 cm lange Röllchen formen, zu Hörnchen biegen.

Auf mittlerer Schiene bei 180-200 Grad 10-15 Min. goldgelb backen.

Vanillezucker und Puderzucker mischen und die noch warmen Hörnchen vorsichtig darin wenden.

**Vegan**

* 150 g gemahlene Mandeln = 1 ½ 100g-Päckchen
* 250 g Mehl = 2 Weihnachtsmarkttassen randvoll
* 200g vegane Margarine (kalt)
* 80g Zucker = 5 Esslöffel
* 25 g Vanillezucker und/ oder das Mark einer Vanilleschote (je nachdem, wie stark Ihr den Vanillegeschmack haben wollt)
* Nach dem Backen: Puderzucker

Zubereitung wie beim klassischen Rezept.