



Leichte Vanillekipferl

Ergibt: 50 Kekse

Zutaten:

100 g Halbfettbutter

1 Eigelb

100 g Skyr

80 g Erythrit-Puderzucker

Mark von $\frac{1}{2}$ Vanilleschote

250 g Mehl

1 TL Backpulver

100 g Mandeln, gemahlen

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180 °C vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.
2. Die Butter mit dem Eigelb, Skyr und Puderzucker schaumig schlagen, dann Vanillemark, Mehl, Backpulver und Mandeln zugeben und zu einem Teig verkneten.
3. 50 Kipferl formen und auf die Bleche legen
4. Diese bei 180 °C ca. 15 Minuten backen.
5. Wenn gewünscht, nach dem Auskühlen mit weiterem Puderzucker bestreuen.

