

K-EK SE /2024



Ob Plätzchen oder Solarmodule – bei uns zählt viel Energie, Langlebigkeit und Stil. Die veganen Vanillekipferl sind das Premium-Modell unter den Weihnachtsgebäcken: Knusprig, zart und himmlisch lecker.



100 % vegan, 100 % Genuss

Ganz ohne tierische Zutaten – so nachhaltig wie unsere Doppelglasmodule.



Leicht formbar, hochleistungsfähig

Wie bei unseren Modulen sind beste Ergebnisse nur eine Frage der richtigen Technik.



Zart wie Zellen

Fein und delikat, aber mit starker innerer Struktur – Mandeln sei Dank.



Lange Energieausbeute

Bleiben in der Plätzchendose wochenlang frisch, wie Solyco-Module Jahrzehnte auf Ihrem Dach.



Universell einsetzbar

Zum Naschen, Verschenken oder Beeindrucken – immer die richtige Wahl, ganz wie unsere Allround-Solarmodule.



Zertifizierungen

- Himmlisch-Knusprig-Auszeichnung
- Goldmedaille der Geschmacksexplosion
- Prädikat für Puderzucker
- Keks mit Stern
- Gütesiegel Deluxe





55 %
Fett



+50 %
positive Laune



96,6
Kalorien pro Kipferl



100 %
lecker



Vegane Vanille Kipferl

Zutaten

- 125 gr. Mehl (Weizen oder Dinkel)
- 1 Prise Salz
- 1/2 Mais- oder Speisestärke
- 75gr gemahlene Mandeln
- 50gr. Puderzucker
- 1 Packung Vanillezucker
- 120gr. Vegane Butter oder Margarine

Zubereitung

1) Teig vorbereiten

Mehl, Salz, Speisestärke, gemahlene Mandeln, Puderzucker und Vanillezucker in einer Schüssel vermengen. Die vegane Butter oder Margarine in kleinen Stücken hinzufügen. Mit den Händen oder einem Knethaken alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

2) Kipferl formen

Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze (oder 160°C Umluft) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den gekühlten Teig in kleine Portionen teilen. Jede Portion zu einer ca. 5 cm langen Rolle formen und die Enden leicht verjüngen. Die Teigrollen zu kleinen Halbmondformen (Kipferl) biegen und auf das Backblech legen.

3) Backen

Die Kipferl für 10-12 Minuten backen, bis die Enden leicht goldbraun sind. Vorsichtig aus dem Ofen nehmen, da die Kipferl warm noch sehr zerbrechlich sind.

4) In Puderzucker wälzen

Die Kipferl etwas abkühlen lassen, aber noch warm in Puderzucker wälzen. Auf einem Gitter vollständig auskühlen lassen.

Tipp:

Die Kipferl in einer luftdichten Dose aufbewahren – so bleiben sie mehrere Wochen frisch und knusprig!

Verpackung



96.000
Kipferl pro Palette



4.109.841
pro LKW

