**Vegane Rezepte nach Melanie und Siegfried Kröpfl**

**Vanillekipferl**

**Menge für 1 Blech**

250 g Mehl

100 g gemahlene Mandeln\*

50 g Zucker\*

1 EL Vanillezucker\*

200 g Margarine

**DEKO**

100 g gesiebter Puderzucker

4 EL Vanillezucker\*

Mehl, Mandeln, Zucker und Vanillezucker mischen, Margarine stückchenweise unterkneten. Falls die Masse zu bröselig ist, 1 EL Wasser hinzufügen. Den Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie eingewickelt 30 Minuten kaltstellen.

Ofen auf 180 Grad vorheizen. Teig in kleine Stücke teilen und zu Hörnchen formen. Diese dann auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und 10-15 Minuten backen.

Puderzucker und Vanillezucker mischen und die noch leicht warmen Kipferl damit bestreuen.

**Kokosbusserl**

**Für 16 Stück**

2 Portionen „MyEy EyWeiß“ (10 g Pulver + 50 g Wasser)

Prise Salz

40 g Zucker\*

1 EL Vanillezucker\*

50 g Kokosraspeln\*

12 Oblaten

Die MyEy-Masse in einer sauberen, fettfreien Schüssel mit einer Prise Salz steif schlagen. Dann mit Zucker, Vanillezucker und Kokosraspeln mischen.

Den Teig löffelweise auf den Oblaten portionieren. Bei 200 Grad 10-15 Minuten backen.