



**FAIR SCHENKEN  
MIT FAIRTRADE!**



**MEHR INFOS ZU PRODUKTEN  
AUS FAIREM HANDEL UND  
ZU FAIRTRADE UNTER  
[WWW.FAIRTRADE-DEUTSCHLAND.DE](http://WWW.FAIRTRADE-DEUTSCHLAND.DE)**

**#FAIRTRADEADVENT**

# FAIRE VANILLEKIPFERL

250 g Mehl  
100 g gemahlene Mandeln\*  
50 g Zucker\*  
1 EL Vanillezucker\*  
200 g Margarine  
sowie 100 g gesiebter Puderzucker\* und  
4 EL Vanillezucker\* für die Dekoration

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 30 Minuten kaltstellen.  
Ofen auf 180 Grad vorheizen. Teig in kleine Stücke teilen,  
zu Hörnchen formen und auf ein Backblech mit Back-  
papier legen. Kipferl 10-15 Minuten backen.  
Puderzucker und Vanillezucker mischen und die noch  
leicht warmen Kipferl damit bestreuen.

\*Fairtrade-zertifiziert erhältlich

*Vegane Rezepte nach Melanie und Siegfried Kröpfl*

## PLASTIKFREI VERSCHENKEN

LEERE MARMEADENGLÄSER  
STATT PLASTIKTÜTE: ETIKETTEN  
LÖSEN. ANHÄNGER, GESCHENK-  
BAND UND KORDEL AM GLAS  
ANBRINGEN. NACH WUNSCH MIT  
TANNENZWEIGEN DEKORIEREN.

### #FAIRTRADEADVENT



FAIRTRADE  
DEUTSCHLAND

[WWW.FAIRTRADE-DEUTSCHLAND.DE](http://WWW.FAIRTRADE-DEUTSCHLAND.DE)

VON:

FÜR: