

Plätzchen & Basis Rezept Mürbeteig | glutenfrei

Mürbeteig für Kekse zum Ausstechen

Ober- Unterhitze 180 Grad 8 -12 Minuten Backzeit

Zutaten

250 g Alnavit bio Universalmehl glutenfrei

100 g gemahlene Mandeln

130 g Zucker

2 Vanillezucker

125 g Butter (zimmerwarm)

1 Ei

2 g Salz = 1/3 TL

Keine Angst vor dem Salz – Salz ist ein

Geschmacksverstärker für Süßes



TIPP zum leichteren Kekse Ausstechen

Den Teig zwischen Folie ausrollen und auf einem geraden Brett/Blech für ca. 20 Minuten in den Froster geben. Noch nie habe ich so leicht glutenfreie Kekse ausgestochen.

Zubereitung

Mehl, Mandeln, Zucker, Vanillezucker, und Backpulver trocken vermischen. Butter, Ei dazugeben und mit dem

Knethaken des Handrührgeräts glatt verkneten.

- ◇ Den Teig in Folie wickeln, plattdrücken und für ½ Stunde kaltstellen.
- ◇ Den Teig ca. 3 mm dick zwischen Folie ausrollen und auf einem geraden Brett/Blech für ca. 20 Minuten in den Froster zum Anfrieren geben.
- ◇ Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
- ◇ Die gefrostete Teigplatte aus dem Froster nehmen und die obere Folie abziehen
- ◇ Mit Ausstechformen Plätzchen ausstechen.
- ◇ Backpapier auf Backbleche legen und die Plätzchen darauf verteilen.
- ◇ Auf der mittleren Schiene im Backofen die Plätzchen backen.
- ◇ 3 mm dicke Plätzchen 8 – 9 Minuten Backzeit.
- ◇ 5 mm dicke Plätzchen 10 – 12 Minuten Backzeit.
- ◇ Die Kekse sind fertig gebacken, wenn der Rand sich leicht bräunt.
- ◇ Auch den übrigen Teig zwischen Folie ausrollen, anfrieren lassen und ausstechen.
- ◇ Die Plätzchen sollen hell bleiben, sie sind fertig, wenn sich der Rand ganz wenig bräunt.

Tipp Teigschienen/Teigstäbe sind wunderbare Helfer beim Kekse backen. Der Teig wird schön gleichmäßig ausgerollt und bräunt dadurch auch gleichmäßiger im Backofen

Diese Rezept ist ein geling-sicheres Basis-Rezept für glutenfreien Mürbeteig, für Streusel, Tarte, Tarteletten, glutenfreie Kekse und Tortenboden.

Die Mandeln können ggfs. gegen andere gemahlene Nüsse ausgetauscht werden



Nur für private Nutzung Copyright Ulrike Brusch 2021

