

## Rezept

# Glutenfreie Butterplätzchen

Ein Rezept von Glutenfreie Butterplätzchen, am 28.06.2026

## Zutaten

<b>100 g</b> fein gemahlene Hirse	<b>80 g</b> fein gemahlener glutenfreier Reis
<b>70 g</b> Kartoffelmehl	<b>75 g</b> Zucker
Jodsalz	<b>2 TL</b> Vanillezucker
<b>125 g</b> weiche Butter	<b>1</b> Ei (60 g, evtl. mit Wasser auffüllen)
<b>100 g</b> Puderzucker	<b>1 EL</b> Zitronensaft
Kartoffelmehl für die Arbeitsfläche	glutenfreie Zucker- und/oder Schokostreusel zum Bestreuen

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 30 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 90 kcal

## Zubereitung

1. Mehle, Zucker, 1 Prise Salz und Vanillezucker in einer Schüssel mischen. Die Butter in Flöckchen und das Ei dazugeben. Erst mit einem Kochlöffel, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Diesen in Alufolie gewickelt ca. 1 Std. in den Kühlschrank legen.
2. Arbeitsfläche mit Kartoffelmehl bestäuben. Den Teig vierteln und jeweils unter einer Lage Backpapier messerrückendick ausrollen, dabei die Teigplatte mehrfach wenden, damit sie nicht festklebt. Backofen auf 175° vorheizen.
3. Aus dem Teig mit Ausstechformen Plätzchen ausstechen, auf mit Backpapier belegte Backbleche legen und nacheinander im heißen Ofen (unten) je ca. 9 Min. backen. Anschließend die noch weichen Plätzchen samt Papier sofort auf ein Gitter gleiten lassen.
4. Aus Puderzucker, 2 EL Wasser und Zitronensaft eine Glasur anrühren, die Plätzchen damit bestreichen, mit Streuseln verzieren und trocknen lassen.