Rezept

Glutenfreie Spitzbuben

Ein Rezept von Glutenfreie Spitzbuben, am 19.04.2024

Zutaten

70 g	fein gemahlene Hirse
70 g	Kartoffelmehl
120 g	gehäutete gemahlene Mandeln
1	Ei (50 g)
	Kartoffelmehl zum Arbeiten; 100 g Puderzucker zum Bestäuben
70 g	fein gemahlener glutenfreier Reis
100 g	Zucker
100 g	weiche Butter
80 g	Johannisbeergelee
100 g	Puderzucker zum Bestäuben

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 25 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 130 kcal

Zubereitung

1. Mehle, Zucker und Mandeln vermischen. Butter in kleinen Flöckchen und Ei dazugeben. Alles erst mit einem Kochlöffel, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Diesen ca. 1 Std. kühl stellen.

2. Die Arbeitsfläche mit Kartoffelmehl bestäuben. Den Teig vierteln, ein Viertel (Rest weiterhin kühl stellen) unter einer Lage Backpapier messerrückendick ausrollen. Backofen auf 180° vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen.

3. Mit Spitzbubenförmchen insgesamt 50 Plätzchen (25 gelochte, 25 ungelochte) ausstechen, auf die Backbleche setzen und nacheinander im heißen Ofen (Mitte) je ca. 8 Min. backen. Die noch weichen Plätzchen zum Auskühlen auf ein Gitter gleiten lassen.

4. Die gelochten Plätzchen dick mit Puderzucker bestäuben. Die Rückseite der ungelochten Plätzchen mit dem Johannisbeergelee bestreichen und die Spitzbuben zusammensetzen.