

Rezept

Glutenfreies Buttergebäck

Ein Rezept von Glutenfreies Buttergebäck, am 16.09.2024

Zutaten

150 g weiche Butter	120 g Puderzucker
2 TL Vanillezucker	1 Ei
70 g gemahlene Mandeln	250 g helles glutenfreies Mehl (z.B. Finax oder Mix C von Schär)
Mehl zum Arbeiten	Backpapier fürs Blech

Rezeptinfos

Portionsgröße ERGIBT CA. 50 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 60 kcal

Zubereitung

1. Das Backblech mit Backpapier belegen. Butter, Puderzucker und Vanillezucker schaumig rühren. Das Ei hinzufügen und 2 Min.iterrühren. Nach und nach Mandeln und Mehl unterkneten. Der Teig ist noch etwas weicher, als er zum Ausrollen sein muss, er trocknet noch nach. Den Teig in Frischhaltefolie eingewickelt für ca. 1 Std. im Kühlschrank kalt stellen.
2. Den Backofen vorheizen. Den Teig auf einem bemehlten Backbrett ca. 2 mm dick ausrollen, mit verschiedenen Ausstechformen Plätzchen ausstechen und auf die Bleche legen. Das Gebäck im Ofen bei 220° (Mitte, Umluft 200°) in ca. 8 Min. goldgelb backen. Mit dem Papier vom Blech ziehen und abkühlen lassen.