

## Rezept

# Glutenfreies Buttergebäck

Ein Rezept von Glutenfreies Buttergebäck, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>150 g</b> weiche Butter	<b>120 g</b> Puderzucker
<b>2 TL</b> Vanillezucker	<b>1</b> Ei
<b>70 g</b> gemahlene Mandeln	<b>250 g</b> 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.