

Rezept

Napoleon-Hütchen

Ein Rezept von Napoleon-Hütchen, am 26.02.2024

Zutaten

250 g glutenfreies Mehl, hell	125 g Zucker
125 g kalte Butter	3 Eigelb
2 Eiweiß, Salz	80 g Puderzucker
125 g gemahlene Mandeln	abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
100 g Zartbitterkuvertüre	1 Prise Salz
1-2 EL saure Sahne	Außerdem: glutenfreies Mehl für die Arbeitsfläche

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR CA. 40 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 105 kcal

Zubereitung

1. Aus allen Teigzutaten einen Mürbeteig herstellen und diesen in Frischhaltefolie gewickelt ca. 30 Min. kalt stellen.

2. Inzwischen für die Füllung die Eiweiße mit 1 Prise Salz und dem Puderzucker zu steifem Schnee schlagen. Mandeln und Zitronenschale unterheben. Eischnee in einen Spritzbeutel mit schmaler Tülle füllen, beiseitelegen.

3. Ofen auf 190° (Umluft 170°) vorheizen. Teig auf einer mit glutenfreiem Mehl bestreuten Arbeitsfläche ca. 2 mm dick ausrollen und daraus ca. 40 Kreise von ca. 4 cm Ø ausstechen. In die Mitte jedes Kreises mit dem Spritzbeutel einen Tupfen Baiser setzen. Die Plätzchen in die Hand nehmen und von unten drei Seiten einschlagen, sodass sie die Form eines Napoleon-Hütchens erhalten.

4. Die Plätzchen auf zwei mit Backpapier belegte Backbleche setzen und nacheinander im vorgeheizten Backofen (Mitte) je 8-10 Min. backen.

5. Für die Glasur die Kuvertüre im heißen Wasserbad schmelzen, eine Gabel darin eintauchen und mit ihr Kuvertürestreifen über die Plätzchen ziehen.