

# Alpenbrot

*Werbung.* Das saftig-aromatische Lebkuchengebäck ist eine besondere Köstlichkeit zur Weihnachtszeit! Verfeinert mit vielerlei weihnachtlichen Gewürzen sorgen die delikatsten Stücke für ein köstliches Geschmackserlebnis. Zudem lässt sich das Alpenbrot unkompliziert zubereiten und bestens in Blechdosen lagern.

Das Rezept stammt aus dem Buch „Meine glutenfreie Weihnachtsbäckerei“. Infos zum Buch sind [HIER](#) notiert ☐

glutenfrei, weizenfrei, maisfrei, laktosefrei, milchfrei und siehe Tipp am Rezeptende



Für etwa 36 Stück

## Für den Teig:

120g Mandeln, gemahlen

100g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis ODER 120g Mehlmischung auf Reis/Kartoffelbasis. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.

100g Rohrohrzucker

15g Kakaopulver, ungesüßt

1/2 TL Backpulver

1 gestrichener TL Xanthan

1/4 TL Zimt

1 Msp Nelken, gemahlen

1 Msp Kardamom

1 Prise Salz

100g Butter (ggf. laktosefrei), weich  
2 Eier

**Für den Guss:**

75g Puderzucker  
1 EL Zitronensaft  
 $\frac{1}{2}$  EL Wasser

1. Alle trockenen Zutaten für den Teig in eine Rührschüssel geben und mischen. Alle restlichen Zutaten für den Teig zugeben, und einen glatten Teig herstellen. Je nach verwendeter Mehlmischung kann die Teigtextur variieren. Der Teig soll weich, aber dennoch **formbar** sein. Bei Bedarf wenig glutenfreies Mehl zufügen. Den Teig in 3 Stücke teilen und jedes Teigstück zu einer etwa 30cm langen Teigrolle formen.
2. Die Teigrollen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 190 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) 14 – 16 Minuten backen.
3. Unterdessen den Guss anrühren und dafür alle Zutaten zu einer homogenen Masse verrühren. Die fertigen Stangen noch heiß mit dem Guss üppig bepinseln und sogleich schräg, in mundgerechte Stücke schneiden. Das Alpenbrot auskühlen lassen und in eine Keksdose geben.

**Milchfrei – Tipp:** Vegane Margarine anstatt Butter verwenden.

**Tipp:** Das Buch „Meine glutenfreie Weihnachtsbäckerei“ ist prall gefüllt mit herrlichen, weihnachtlichen Rezeptideen. Zum Blick ins Buch geht's [HIER](#) entlang. Das Buch ist zum Preis von 27 EUR [HIER](#) erhältlich oder im Buchhandlungen ISBN 978-3-7088-0785-0.

