

Butterplätzchen -formstabil-

Klassischer Plätzchenteig für Ausstechplätzchen und Stempelkekse! Der Teig ist zum Plätzchenbacken mit Kindern sehr gut geeignet! Dieses Rezept wurde Ende November 2016 überarbeitet. Die Zutaten für das bisherige Rezept steht am Rezeptende!

glutenfrei, weizenfrei, maisfrei, laktosefrei



Für etwa 100 Plätzchen, je nach Größe

Für den Teig:

1/2 TL Flohsamenschalenpulver + 50ml Wasser

280g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis ODER 350g helle glutenfreie Mehlmischung auf Reis/Kartoffelbasis. [HIER](#) gibt's Infos zu den Mehlmischungen.*

100g Kartoffelstärke

125g Puderzucker

1 P. Vanillezucker

1 gestrichener TL Xanthan

1 Prise Salz

250g weiche Butter (ggf. laktosefrei)

2 Eier (Gr. M)

Zur Dekoration:

Zuckerguss aus Puderzucker und Zitronensaft

bunte Zuckerstreusel

1. Die gemahlene Flohsamenschalen mit 50ml Wasser verrühren und ca. 5 Minuten quellen lassen. Die

Zubereitung dieses Flohsamen-Gels bringt eine elastische Teigkonsistenz hervor. Werden den gemahlten Flohsamenschalen direkt zum Mehl gemischt, lässt sich dieser positive Effekt leider nicht so gut erzielen.

2. Mehl, Kartoffelstärke, Puderzucker, Vanillezucker, Xanthan und Salz in eine Rührschüssel geben und mischen. Flohsamen-Gel, Butter und Eier zugeben und einen glatten Teig herstellen. Der Teig ist weich und würde sich nun nicht mit den Händen kneten lassen! Dieser zieht aber während der Ruhezeit nach, bitte vorerst kein zusätzliches ggf. Mehl zugeben. Den Teig mit Frischhaltefolie abdecken und mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank stellen. Es darf auch gerne länger oder über Nacht sein.

3. Den Teig etwa 20 Minuten vor dem Verarbeiten aus dem Kühlschrank nehmen. Direkt aus dem Kühlschrank ist der Teig noch zu fest um diesen verarbeiten zu können.

4. Eine Arbeitsfläche bemehlen. Den Teig in vier Teile schneiden und jedes Teigstück zuerst nochmals durchkneten und dann auf der Arbeitsfläche mit einem bemehlten Nudelholz etwa 3mm dünn ausrollen. Nun einen Probekeks backen um zu sehen, ob der Teig formstabil ist. Verläuft der Teig beim Backen, noch etwas glutenfreies Mehl unter den Teig kneten. Nun verschiedene Formen ausstechen und die Teiglinge auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Der Teig reicht für etwa 4 – 5 Backbleche. Fühlt sich der Teig nach mehrmaligem Ausrollen zu weich an, dann den Teig für eine kurze Zeit in den Kühlschrank legen.

5. Die Plätzchen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) in etwa 10 – 12 Minuten hell backen. Die Kekse sind direkt aus dem Ofen etwas weich, deshalb die Plätzchen mitsamt dem Backpapier vorsichtig auf eine Arbeitsfläche ziehen und auskühlen lassen.

6. Aus Puderzucker und wenig Zitronensaft einen Zuckerguss anrühren. Die Kekse damit überziehen und sofort mit bunten Zuckerperlen bestreuen. Die Plätzchen in eine Keksdose geben.

*Wenn die Mehlmischung UNIVERSAL von Tanjas glutenfrei zum

Einsatz kommt, Xanthan nicht zusätzlich zugeben.

Nachfolgend die „alte“ Rezeptur:

375g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis

250g weiche Butter

125g Puderzucker

2 Eigelb

1 gestrichener TL Xanthan

1/2 P. Backpulver

1 Prise Salz

Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und einen glatten Teig herstellen. Den Teig einige Stunden kühlen und nach Rezept (siehe oben) verarbeiten.

Bild 1: Vor dem Backen



Nachfolgende Bilder: Nach dem Backen

