

Flammende Herzen

Zarte Kekse mit feiner Vanillenote!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp



Für 2 -3 Backbleche, je nach Plätzchengröße

Für den Teig:

200g helles glutenfreies Mehl (ich verwende Mix C von Schär)
(Wird eine andere Mehlmischung verwendet, kann der Teig sehr fest oder zu weich werden!)

100g Kartoffelstärke (Wird eine andere Stärkeart verwendet, so verändert sich die Teigkonsistenz!)

100g Puderzucker

2 P. Vanillezucker

1 gestrichener TL Xanthan

1 Prise Salz

etwas gemahlene Vanille

150g Butter, flüssig (ggf. laktosefrei)

2 Eier (Gr. L)

Zur Dekoration:

Zartbitterkuvertüre (ggf. laktosefrei)

1. Mehl, Kartoffelstärke, Puderzucker, Vanillezucker, gemahlene Vanille, Xanthan und Salz in eine Rührschüssel geben und mischen.

2. Butter und Eier zur Mehlmischung geben und alles zu einem

glatten Teig verrühren. Der Teig ähnelt einem festen Rührteig, lässt sich jedoch gut aufspritzen. Falls der Teig zu fest ist, noch ein Ei unter den Teig rühren.

3. Den Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle einfüllen und auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche spritzen. Stehen nicht ausreichend Backbleche zur Verfügung, ein großes Brett mit Backpapier auslegen und die Teiglinge darauf platzieren. Sobald ein Backblech frei ist, können die Teiglinge mit dem Backpapier auf das Blech gezogen werden. Die Backbleche mit Geschirrtüchern abdecken und für etwa zwei Stunden an einem kühlen Ort ruhen lassen. Gerne kann während der winterlichen Temperaturen die Terrasse oder der Balkon genutzt werden.

4. Die Bleche nacheinander im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 12 – 14 Minuten backen. Die Plätzchen sind direkt aus dem Ofen SEHR weich, deshalb vollständig auf dem Backpapier auskühlen lassen.

5. Kuvertüre schmelzen und jeweils die halben Kekse damit bepinseln. Die Glasur trocknen lassen und die Plätzchen in eine Keksdose geben.

Anmerkung: Zur herkömmlichen Spritzgebäckherstellung wird der Teig zusammengerührt und für etwa 2 Stunden in den Kühlschrank gelegt. Anschließend werden mit einem Fleischwolf Teigstangen hergestellt, geformt und sogleich gebacken. Falls ein Fleischwolf zur Verfügung steht, kann gerne diese Herstellungsmethode angewendet werden.

Tipp: Wer mag, kann die Kekse mit Marmelade zusammensetzen. Hierzu die glatte Seite mit z.B. Johannisbeerkonfitüre bestreichen, einen zweiten Keks mit der glatten Seite „aufkleben“ und dann die Kekse zur Hälfte mit Kuvertüre bepinseln.

Milchfrei – Tipp: 125g vegane Margarine anstatt Butter verwenden.

