

Mürbes Haselnuss-Buttergebäck

Klassischer, mürber Butter-Plätzchenteig mit aromatischen Haselnüssen verfeinert – ideal für Ausstechplätzchen!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei



Für etwa 100 Plätzchen, je nach Größe

Für den Teig:

200g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.

200g gemahlene Haselnüsse

250g Butter (ggf. laktosefrei)

125g Puderzucker

2 Eigelb

1 gestrichener TL Xanthan

1/2 P. Backpulver

1 Prise Salz

Zur Dekoration:

Schokoglasur vollmilch oder zartbitter (ggf. laktosefrei)
gehackte und geröstete Haselnüsse

1. Alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und einen glatten Teig herstellen. Den Teig etwa 3 – 4 Stunden kühlen, darf auf über Nacht sein.

2. 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.
3. Eine Arbeitsfläche bemehlen. Den Teig in vier Teile schneiden und jedes Teigstück zuerst nochmals durchkneten und dann auf der Arbeitsfläche mit einem Nudelholz dünn ausrollen. Verschiedene Formen ausschneiden und die Teiglinge auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech, mit etwas Abstand legen. Der Teig reicht für etwa 4 – 5 Backbleche.
4. Die Kekse bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 8 – 10 Minuten hell backen. Die Kekse sind direkt aus dem Ofen sehr weich! Deshalb die Plätzchen mitsamt dem Backpapier vorsichtig auf eine Arbeitsfläche ziehen und auskühlen lassen.
5. Die Schokoglasur im Wasserbad schmelzen und die Plätzchen damit besprengen. Sofort mit gehackten Haselnüssen bestreuen. Die Plätzchen in eine Keksdose geben.

