Himbeerherzen

Die zauberhaften Himbeerherzen sind für mich die schönsten und leckersten Plätzchen zugleich! Die Mürbeteigplätzchen schmecken wunderbar zart und aromatisch nach Himbeerkonfitüre. Mit dem Kartoffel-Herz-Stempel lassen sich die Teigkugeln rasch stempeln und so sind die Plätzchen im Nu für den weihnachtlichen Plätzchenteller bereit. Die formschönen Himbeerherzen sind nicht nur zur Weihnachtszeit der Hit, auch das ganze Jahr über sind die himmlischen Plätzchen ein Genuss.

glutenfrei, weizenfrei, maisfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp

Für etwa 100 Plätzchen

Für den Teig:
275g Mehlmischung UNIVERSAL von Tanjas glutenfrei ODER 220g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis plus 1/2 gestrichener TL Xanthan*. HIER gibt`s Infos zu Mehlmischungen.
150g gemahlene Mandeln
125g Puderzucker
1 P. Vanillezucker
1/2 TL Flohsamenschalenpulver
1 Prise Salz
200g Butter (ggf. laktosefrei)
1 Eier (Gr. M)

Zur Dekoration:
Himbeerkonfitüre
Puderzucker

1. Eine mittelgroße, rohe Kartoffel teilen und ein Herz zuschneiden. Das kleine Kartoffelherz ist in etwa 1,5 x 1,5cm groß.
2. Mehl, Mandeln, Puderzucker, Vanillezucker, Flohsamenschalenpulver und Salz in eine Rührschüssel geben und mischen. Butter und Ei zugeben und einen glatten Teig herstellen. Ist der Teig zu weich um Teiglinge formen zu können, den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für eine Stunde in den Kühlschrank legen. Lässt sich der Teig gut verarbeiten, gleich mit dem nächsten Schritt beginnen.
3. Den Teig teilen und jedes Teigstück zu einer Rolle formen. Von der Teigrolle kleine Teigstück abtrennen und zu Kugeln formen. Die Teigkugeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit dem Herz-Kartoffelstempel die Teigkugeln stempeln. Die Teiglinge für etwa 2 Stunden kühl stellen, auch wenn der Teig bereits eine Kühlzeit hatte. Hierzu mit einem Geschirrtuch abdecken und rausstellen, z.B. auf die Terrasse oder den Balkon.
4. Die Plätzchen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) in etwa 12 – 14 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 Konfitüre in einen Gefrierbeutel einfüllen. Eine sehr kleine Ecke abschneiden und die Plätzchen mit der Konfitüre befüllen. Die Plätzchen mit Puderzucker bestäuben, dann in eine Keksdose geben.

Milchfrei – Tipp: 180g Pflanzenmargarine anstatt Butter verwenden.

*Falls der Teig mit einer hellen glutenfreien Mehlmischung auf Maisbasis zu trocken ausfällt, dem Teig noch ein zusätzliches Ei zugeben.

Tipp: Auf Wunsch können die Mandeln durch gemahlene Walnüsse oder Haselnüsse ausgetauscht werden.

rezepte-glutenfrei.de

rezepte-glutenfrei.de

rezepte-glutenfrei.de