

Igel – Plätzchen

Diese kleinen Hingucker sehen nicht nur zum Anbeißen lecker aus, sie schmecken auch unwiderstehlich köstlich! Verfeinert mit gemahlene Mandeln sind die Plätzchen nicht zu trocken und schön mürbe!

glutenfrei, weizenfrei, maisfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp



Für etwa 110 Plätzchen, je nach Größe

Für den Teig:

265g helle glutenfreie Mehlmischung auf Reis/Kartoffelbasis.

[HIER](#) gibt's Infos zu Mehlsichungen.

140g gemahlene Mandeln

125g Puderzucker

1 P. Vanillezucker

1 gestrichener TL Xanthan

1/2 TL Flohsamenschalenpulver

1 Prise Salz

250g kalte Butter (ggf. laktosefrei)

2 Eier (Gr. M)

Zur Dekoration:

Etwa 100g Zartbitterkuvertüre und 100g Vollmilchkuvertüre

Etwa 200g Zartbitter – Schokostreusel

Holzstäbchen zum Anbringen der Augen und Nase

1. Mehl, Mandeln, Puderzucker, Vanillezucker, Xanthan,

Flohsamenschalenpulver und Salz in eine Rührschüssel geben und mischen. Butter und Eier 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.

2. Den Teig in vier Stücke teilen und jedes Teigstück zu einer Rolle formen, Teig und Hände bemehlen. Von jeder Rolle kleine Teigstücke abschneiden, etwa in der Größe von kleinen Walnüssen. Jedes Teigstück zu einer Kugel formen und dann an einer Seite länglich auslaufen lassen. Sodass die Teiglinge wie große Tropfen aussehen. Die Teiglinge auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen. Die Teiglinge gehen beim Backen nicht sehr auf, so muss kein übermäßig großer Abstand eingehalten werden. Die Teiglinge für etwa 2 Stunden kühl stellen, auch wenn der Teig bereits eine Kühlzeit von einer Stunde hatte. Hierzu mit einem Geschirrtuch abdecken und rausstellen, z.B. auf die Terrasse oder den Balkon.

3. 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.

4. Zartbitter- und Vollmilchkuvertüre im Wasserbad schmelzen. Etwa 2/3 der Plätzchen-Oberfläche mit Kuvertüre bepinseln und sogleich in die Zartbitterstreusel tauchen. Augen und Nase mithilfe eines Holzstäbchens anbringen. Die Plätzchen in eine Keksdose geben.

Milchfrei – Tipp: 225g Pflanzenmargarine anstatt Butter verwenden. Zur Dekoration auf vegane Kuvertüre zurückgreifen. Im Handel sind milchfreie Zartbitterstreusel erhältlich.



rezepte-glutenfrei.de

