

Kakao-Spitzbuben

Spitzbuben sind zur Weihnachtszeit beliebte Plätzchen. Diese Kakao-Spitzbuben sind eine tolle Abwechslung für alle Schokoladen-Fans und ebenso köstlich wie die helle Variante! Der Teig ist wunderbar formstabil und so lassen sich die kleinen Leckereien prima herstellen!

glutenfrei, weizenfrei, maisfrei, laktosefrei, optional milchfrei



Für etwa 75 Plätzchen, je nach Größe

Für den Teig:

1/2 TL gemahlene Flohsamenschalen + 50ml Wasser

350g helle glutenfreie Mehlmischung auf Reis/Kartoffelbasis.

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

50g Backkakao

125g Puderzucker

1 P. Vanillezucker

1 gestrichener TL Xanthan

1 Prise Salz

250g weiche Butter (ggf. laktosefrei) ODER 225g Pflanzenmargarine

2 Eier (Gr. M)

Außerdem:

Marmelade zum Befüllen, z.B. Erdbeer- oder Himbeermarmelade

Puderzucker zum Bestäuben

1. Die gemahlenen Flohsamenschalen mit 50ml Wasser verrühren

und ca. 5 Minuten quellen lassen. Die Zubereitung dieses Flohsamen-Gels bringt eine elastische Teigkonsistenz hervor. Werden die gemahlenen Flohsamenschalen direkt zum Mehl gemischt, lässt sich dieser positive Effekt leider nicht so gut erzielen.

2. Mehl, Backkakao, Puderzucker, Vanillezucker, Xanthan und Salz in eine Rührschüssel geben und mischen. Flohsamen-Gel, Butter und Eier zugeben und einen glatten Teig herstellen. Ist der Teig nun zu weich um Plätzchen ausstehen zu können, den Teig in Frischhaltefolie einpacken und für eine Stunde in den Kühlschrank legen. Ist der Teig jedoch perfekt um ihn verarbeiten zu können, dann sogleich mit dem nächsten Schritt fortfahren.

3. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 3mm dünn ausrollen. Je zur Hälfte Teigherzen ohne Sternausschnitt herstellen und Teigherzen mit Sternausschnitt ausstechen. Die Teiglinge auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen. Falls nicht genügend Backbleche zur Verfügung stehen, so können auch Holzbretter, ausgelegt mit Backpapier vorab verwendet werden. Die Teiglinge für etwa 2 Stunden kühl stellen! Hierzu die Teiglinge mit einem Geschirrtuch abdecken und rausstellen, z.B. auf die Terrasse. So kühlen die Teiglinge optimal durch und verlaufen nicht auf dem Blech beim Backen. Nach der Kühlzeit können die Plätzchen rasch und ohne großen Aufwand nacheinander abgebacken werden! Teiglinge die mit einem Backpapier auf einem Holzbrett kühlten, natürlich auf ein Backblech zum Abbacken geben. □

4. Die Plätzchen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) in etwa 10 – 11 Minuten 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. Auf jedes Plätzchen ohne Sternausschnitt einen Klecks Marmelade geben und ein Plätzchen mit Sternausschnitt „aufkleben“. Die kleinen Sternchen mit etwas Marmelade an den Rand der Plätzchen „kleben“. Die Plätzchen mit Puderzucker bestäuben und in eine Keksdose geben. Für zwei Tage einen

halben Apfel mit in die Dose legen, dann werden die Plätzchen schön mürbe! Achtung, den Apfel nach zwei Tagen wieder entfernen, sonst wird dieser schimmelig!

***Wird eine Mehlmischung auf Maisbasis verwendet, so reichen etwa 330g davon aus. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen auf Maisbasis.**

