

Kirsch-Baiser-Plätzchen

Zarte Mürbeteigtaler belegt mit Baiser und Kirschkonfitüre!
Ein Hochgenuss nicht nur für Plätzchenfans!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei und maisfrei
siehe Tipp am Rezeptende



Für etwa 75 Stück

Für den Teig:

140g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.

70g Mandeln, gemahlen

50g Puderzucker

1 P. Vanillezucker

1/2 gestrichener TL Xanthan

1/4 TL Flohsamenschalenpulver

1/4 TL Zimt

1 Prise Salz

125g Butter (ggf. laktosefrei), kalt

1 Ei (Gr. M)

Für den Belag:

4 Eiweiß

265g Puderzucker

Etwa 350g Kirschkonfitüre

1. Mehl, Mandeln, Puderzucker, Vanillezucker, Xanthan, Flohsamenschalenpulver, Zimt und Salz in eine Rührschüssel geben und mischen. Butter und Eier zugeben und einen glatten Teig herstellen. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und über Nacht in den Kühlschrank legen.

2. Am nächsten Tag den Teig etwa 20 Minuten vor dem Verarbeiten aus dem Kühlschrank nehmen. Eine Teighälfte auf einer bemehlten Arbeitsfläche kurz kneten, dann auf der gut bemehlten Arbeitsfläche etwa 3mm dünn ausrollen. Teigkreise mit etwa 4,5 – 5cm Durchmesser ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

3. Im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) in 12 – 14 Minuten hell backen. Anschließend aus dem Ofen nehmen und die Plätzchen leicht abkühlen lassen. Mit dem restlichen Teig ebenso verfahren. Der Teig reicht für etwa 3 Backbleche. Die Backofentemperatur auf 130 Grad (Ober- und Unterhitze) reduzieren.

4. Unterdessen den Baiserbelag herstellen. Das Eiweiß steif schlagen, erst dann den Puderzucker unter ständigem Rühren einrieseln lassen. Eine sehr steife Eischneemasse herstellen und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle einfüllen. Baiser-Kreise am Rand entlang auf die Plätzchen spritzen. Bei 130 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 20 Minuten weiterbacken.

5. Die fertigen Plätzchen aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen. Dann je einen halben Teelöffel Konfitüre mittig auf ein Plätzchen geben. Die Kirsch-Baiser-Plätzchen in eine Keksdose geben.

Milchfrei – Tipp: Butter durch 100g vegane Margarine ersetzen.

Maisfrei – Tipp: 170g einer Mehlmischung auf Reis/Kartoffelbasis verwenden. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.

