Linzer Butterplätzchen

Fruchtig gefüllte Butterplätzchen!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei

Für etwa 50 Plätzchen

Für den Teig:
375g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis. HIER gibt`s Infos zu Mehlmischungen.
250g Butter (ggf. laktosefrei)
125g Puderzucker
2 Eigelb
1 gestrichener TL Xanthan
1/2 P. Backpulver
1 Prise Salz

Für Füllung und Belag:
Himbeerkonfitüre
Puderzucker

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. Sterne ausstechen, jeweils gleich viele mit und ohne kleinen Sternausschnitt. Die Teiglinge, auch die kleinen Sternchen, 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. Jeweils einen halben Teelöffel Konfitüre auf ein Plätzchen geben und ein Plätzchen mit Sternausschnitt darauf legen. Ein kleines Sternchen auf der Unterseite mit etwas Konfitüre bestreichen und an den Plätzchenrand anbringen. Die Plätzchen mit Puderzucker bestäuben und in eine Keksdose geben.