

Mandel-Buttergebäck

Klassischer Plätzchenteig – ideal als Grundteig für Spitzbuben und Terrassenplätzchen!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende



150g Butter (ggf. laktosefrei), weich

120g Puderzucker

1 Ei

1 TL Vanillezucker

80g Mandeln, gemahlen

250g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.

1 gestrichener TL Xanthan

1. Butter, Puderzucker, Ei und Vanillezucker verrühren (nicht schaumig schlagen!).

2. Mandeln, Mehl und Xanthan mischen, zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten.

3. Den Teig in eine Folie einwickeln und etwa 3 Stunden, am besten über Nacht, in den Kühlschrank legen.

4. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, nochmals durchkneten. Auf einer bemehlten Arbeitsplatte etwa 3-4 mm dünn ausrollen. Plätzchen ausstechen und diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

5. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 6-8 Minuten backen.

6. Die Plätzchen auskühlen lassen und nach Wunsch mit Glasur

verzieren.

Milchfrei – Tipp: 135g vegane Margarine anstatt Butter einsetzen.

