Marmorierte Engelsaugen

Heller und dunkler Mürbeteig vereinen sich zu einer wunderschönen Marmorierung und werden mit fruchtiger Hagebuttenkonfitüre verfeinert. So wunderbar zart, mürbe und fruchtig zugleich – ein echter Genuss! Ein beliebter Klassiker zur Weihnachtszeit, der in dieser marmorierten Variante ganz neu interpretiert wird und auf keinem Plätzchenteller fehlen darf.

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



Für etwa 80 Stück

Für den Teig:
200g Butter (ggf. laktosefrei)
130g Puderzucker
Mark einer Vanilleschote
1 Prise Salz
1 Ei
350g Mehlmischung UNIVERSAL von Tanjas glutenfrei
100g Haselnüsse, gemahlen
2 TL Flohsamenschalenpulver
15g Kakaopulver

Außerdem:
etwa 3 EL Hagebuttenkonfitüre
Puderzucker

1. Butter, Puderzucker, Vanillemark, Salz und Ei miteinander

verrühren, jedoch nicht schaumig schlagen.
2. Mehl, gemahlene Haselnüsse und Flohsamenschalenpulver mischen, zur Buttermasse geben und alles zu einem glatten Teig verkneten.
3. Den Teig halbieren und eine Teighälfte mit dem Kakaopulver verkneten.
4. Beide Teige jeweils zu einer Rolle formen und nebeneinanderlegen. Anschließend gemeinsam zu einem etwa 1,5 cm dicken Strang rollen und diesen in vier Stücke teilen. Die Teigrollen für etwa 2 Stunden, gerne auch über Nacht, im Kühlschrank ruhen lassen.
5. Von den Teigrollen jeweils etwa 2 cm breite Stücke abschneiden, zu Kugeln formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Anschließend mit dem Stiel eines Kochlöffels jeweils eine Vertiefung in die Mitte der Teigkugeln drücken.
6. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze auf mittlerer Schiene etwa 12 Minuten backen. Anschließend vollständig auskühlen lassen.
7. Die Vertiefungen mit Hagebuttenkonfitüre füllen und die Plätzchen zum Schluss mit Puderzucker bestäuben.

Milchfrei – Tipp: 180g vegane Margarine anstatt Butter einsetzen.


rezepte-glutenfrei.de


rezepte-glutenfrei.de


rezepte-glutenfrei.de