Marzipan – Spitzbuben ohne Milch und Ei

Klassische Weihnachtsplätzchen – mürbe und zart – ohne Milch und Ei!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei, eifrei, hefefrei



Für etwa 25 Stück

240g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis
60g Zucker
100g Marzipanrohmasse
130g vegane Margarine
1 gestrichener TL Xanthan
Füllung: rote oder helle Konfitüre
Puderzucker zum Bestäuben

Anmerkung: Wer nicht auf Eier achten muss, kann gerne ein Eigelb mit unter den Teig kneten. Dann lässt sich der Teig noch besser verarbeiten.

1. Mehl, Zucker und Xanthan mischen. Marzipanrohmasse und Margarine zugeben und alles rasch zu einem glatten Teig verkneten. Hierzu eignet sich eine Küchenmaschine sehr gut.
2. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Den Teig 20 Minuten vor dem Verarbeiten aus dem Kühlschrank nehmen und bei Zimmertemperatur liegen lassen. Direkt aus dem Kühlschrank ist der Teig zu fest um diesen verarbeiten zu

können. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche oder zwischen zwei Folien dünn ausrollen und Formen ausstechen. Je zur Hälfte mit und ohne Sternausschnitt. Auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 10 – 12 Minuten hell backen. Die Plätzchen auf dem Backpapier auskühlen lassen, da diese direkt aus dem Backofen SEHR weich sind!
4. Nach dem Auskühlen je einen Teelöffel Konfitüre auf ein Plätzchen geben und ein Plätzchen mit Sternausschnitt auflegen. Mit Puderzucker bestäuben und in eine Keksdose geben. Für zwei Tage einen halben Apfel mit in die Dose legen, dadurch werden die Plätzchen schön weich und mürbe. Den Apfel nach zwei Tagen wieder entfernen, sonst schimmelt dieser!




rezepte-glutenfrei.de