Oh du bröselige Plätzchenzeit!

Die glutenfreie Plätzchenbäckerei im ersten Jahr nach meiner Diagnosestellung ist mir gut in Erinnerung, jedoch nicht positiv! Geliebte Mürbeteigplätzchen ließen sich mühselig und keinesfalls formschön zubereiten. Sie entwickelten sich zu einem dünnen, großen Blechkeks oder die fertigen und ausgekühlten Plätzchen zerbröselten zwischen den Fingern, ehe man auch nur ein Stück in den Mund bekam! Geschmacklich waren die Plätzchen immer ok, aber wer mag Plätzchen schon mit dem Löffel essen!

Die Weihnachtszeit rückt näher und wer köstliche Plätzchen während der Vorweihnachtszeit genießen möchte, sollte sich nicht zu spät ans Werk machen, denn Plätzchen brauchen Zeit um das volle Aroma zu entfalten. Aber nicht nur eine ausreichende Ruhezeit ist wichtig um wohlschmeckende Plätzchen zu erhalten, auch erprobte Rezepte für tolle Backergebnisse sind anzuraten. HIER ist eine umfangreiche und erprobte Rezeptauswahl zu finden

Damit die Plätzchenbäckerei Freude bereitet, nachfolgend eine Tipps und Infos für gelingsichere und köstliche Ergebnisse:

– **Erprobte Plätzchenrezepte.** Auf meiner Website gibt es unter der Kategorie „Weihnachtsbäckerei“ eine Vielzahl an glutenfreien Plätzchenrezepten. Die Rezepte sind allesamt mehrfach erprobt und bringen tolle Ergebnisse hervor.

– **Mehlmischung.** Mittlerweile sind viele tolle

Universalmehlmischungen von verschiedenen Firmen am Markt erhältlich. Im Beitrag „Fertigmehle – Tipps zum Mehlaustausch“ könnt ihr selbst entscheiden, welche Mehlmischung zum Einsatz kommen darf, sofern diese Seite im Plätzchenrezept markiert ist.

– **Bindemittel für formstabile Ergebnisse.** Gerade beim Plätzchenbacken sind formstabile Ergebnisse besonders wichtig, denn gerne werden die Kekse mit Glasur und bunten Zuckerperlen verziert. Selbst die Kleinsten sind schon tatkräftig mit dabei und so richtig Spaß macht das Verzieren nur, wenn die „Basis“ stimmt! Ein ideales Bindemittel für Mürbeteigplätzchen ist Xanthan. Es hat eine tolle Bindeeigenschaft, Teige werden geschmeidig, lassen sich toll verarbeiten und die fertigen Plätzchen bleiben in Form. Auch Flohsamenschalenpulver eignet sich dafür. Ich benutze, je nach Rezept, gerne auch beide Bindemittel für Plätzchenteige und erhalte großartige und schmackhafte Ergebnisse.

– **Mürbeteig braucht Kühlzeit.** Damit die glutenfreien Teiglinge beim Backen nicht zerlaufen ist eine Teig-Kühlzeit sehr wichtig! Generell wird der glutenfreie Plätzchenteig hergestellt, in Folie verpackt und für einige Stunden, oder über Nacht, in den Kühlschrank gelegt. Wird dann der Teig verarbeitet, so ist er sehr fest und muss mühsam bearbeitet werden, damit sich Teiglinge formen lassen. Wesentlich einfacher lassen sich die Teiglinge jedoch wie folgt zubereiten: Den Teig herstellen, sofort Teiglinge formen und auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen. Nun die Bleche kühl stellen, die Jahreszeit bietet sich an, um die Bleche für einige Stunden, mit einem Geschirrtuch abgedeckt, rauszustellen. Nach einer Kühlzeit, je nach Rezept, von etwa 2 Stunden, können die Plätzchen problemlos und rasch abgebacken werden.

– **Plätzchen auf dem Backpapier auskühlen lassen.** Direkt aus dem Backofen sind Plätzchen weich und mürbe! Deshalb die fertigen Plätzchen mitsamt dem Backpapier vorsichtig vom Blech

ziehen und komplett auskühlen lassen. Nach dem Auskühlen sind die Plätzchen fest und können verziert werden.

– **Plätzchen brauchen Zeit!** Damit die formschönen Leckereien schön mürbe ausfallen und ihr volles Aroma entfalten, ist die frühzeitige Zubereitung sehr wichtig. Beginnen Sie rechtzeitig mit der Herstellung der Weihnachtsleckereien, denn je nach Sorte variiert die „Lagerdauer“. Bei Stollen und Früchtebrot kann die Lagerdauer bis zu 6 Wochen betragen. Bei Lebkuchen und Printen beträgt die Ruhezeit etwa 4 Wochen und Mürbeteigplätzchen sollten etwa 3 Wochen ruhen, damit sie ihren typischen Biss und das volle Aroma entfalten. Makronen, Baisers und Zimtsterne schmecken übrigens bereits nach wenigen Tagen köstlich.

– **Aufbewahrung.** Bewahren Sie Ihre süßen Schätze am besten in Blechdosen an einem kühlen und trockenen Ort in der Wohnung auf.

– **Der Apfel in der Plätzchendose.** Damit Mürbeteigplätzchen besonders lecker ausfallen, legen Sie für 2 – 3 Tage einen halben Apfel mit in die Plätzchendose. Durch die Feuchtigkeit vom Apfel erhalten Mürbeteigplätzchen eine ausgezeichnete Textur. Der halbe Apfel muss nach der angegebenen Zeit zwingend entfernt werden, sonst kommt es zur Schimmelbildung. Auf Wunsch können Sie den Vorgang mit einem frischen halben Apfel wiederholen, denn gerade zum Beispiel Printen benötigen einen zweiten Durchgang, damit sie weich und schmackhaft werden.

Viel Freude bei der Weihnachtsbäckerei wünscht Tanja