Spitzbuben

Ein Klassiker zur Weihnachtszeit: Himmlische Spitzbuben! Das feine Buttergebäck, gefüllt mit Marmelade, sieht nicht nur unwiderstehlich aus, die kleinen Köstlichkeiten schmecken einfach himmlisch! So herrlich zart, fruchtig und aromatisch zugleich – ein Genuss zur Plätzchenzeit

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei – und fruktosearm siehe Tipp am Rezeptende

Für etwa 40 Stück

Für den Teig:
150g Butter (ggf. laktosefrei)
80g Puderzucker
1 P. Vanillezucker
1 Ei
250g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis ODER 300g helle glutenfreie Mehlmischung auf Reis/Kartoffelbasis. HIER gibt`s Infos zu Mehlmischungen.
1 gestrichener TL Xanthan
30g gemahlene Mandeln
1 TL Lebkuchengewürz

Für die Füllung:
Konfitüre
Puderzucker zum Bestäuben

1. Vier Backbleche oder Holzbretter mit Backpapier auslegen und bereitstellen.
2. Butter, Puderzucker und Vanillezucker mit dem Handrührgerät kurz cremig rühren.
3. Das Ei zur Buttermasse geben und unterrühren.
4. Mehl, Xanthan, Mandeln und Lebkuchengewürz mischen und unter die Masse rühren.
5. Da sich der Teig nun bestens verarbeiten lässt, den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 3mm dünn ausrollen und jeweils Sterne mit Sternausschnitt und Sterne ohne Sternausschnitt ausstechen. Die Teiglinge auf die vorbereiteten Bleche oder Holzbretter legen. Die belegten Bleche und Holzbretter für etwa 2 – 3 Stunden an einen kühlen Ort stellen, Terrasse oder Balkon eignen sich bestens.
6. Anschließend die Backbleche nacheinander backen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) je etwa 10-12 Minuten. Die Plätzchen auf dem Blech auskühlen lassen, da diese warm sehr bröselig sind.
7. Die Sterne ohne Ausschnitt mit etwas Marmelade bestreichen und die Sterne mit Ausschnitt daraufsetzen. Wer mag kann die Plätzchen mit Puderzucker bestäuben.
8. Spitzbuben in einer Keksdose geben.

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

Fruktosearm – Tipp: Das Rezept dazu ist HIER notiert.

rezepte-glutenfrei.de