

Spitzbuben fruktosearm

In fruktosearmer Variante gelingen die himmlischen Spitzbuben bestens! Ein köstlicher Genuss zur Weihnachtszeit.

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, fruktosearm



Für etwa 40 Stück

Für den Teig:

150g Butter (ggf. laktosefrei)

100g Traubenzucker ODER 80g Getreidezucker

einige Tropfen Vanilleöl

1 Ei

1 Eigelb

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

1 gestrichener TL Xanthan

30g gemahlene Mandeln

Für die Füllung:

Fruktosearmen Himbeer- oder Johannisbeeraufstrich

Evtl. Traubenzucker zum Bestreuen

1. Den Backofen auf 175 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.

2. Butter, Traubenzucker und Vanilleöl mit dem Handrührgerät cremig rühren.

3. Das Ei und das Eigelb zur Buttermasse geben und verrühren.

4. Mehl, Xanthan und Mandeln mischen und unter die Masse

rühren.

5. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und eine Stunde in den Kühlschrank legen.

6. Dann auf einer bemehlten Arbeitsplatte etwa 3mm dünn ausrollen und Sterne ausstechen. Jeweils gleich viele ganze Sterne sowie Sterne mit Loch herstellen. Auf das Backblech legen und etwa 10-12 Minuten im heißen Ofen backen. Auskühlen lassen.

7. Die Sterne ohne Loch mit etwas Fruchtaufstrich bestreichen und die Sterne mit Loch darauf setzen. Wer mag kann die Plätzchen mit Traubenzucker bestäuben.

8. Spitzbuben in einer Keksdose aufbewahren.

