Stempelkekse

Ein formstabiler Butterplätzchenteig für toll und formschöne Stempelkekse!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei

Für etwa 80 Kekse (je nach Stempelgröße)

Für den Teig:
1/2 TL Flohsamenschalenpulver + 50ml Wasser
280g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis. HIER gibt`s Infos zu Mehlmischungen.
100g Kartoffelstärke
125g Puderzucker
1 P. Vanillezucker
1 gestrichener TL Xanthan
1 Prise Salz
250g weiche Butter (ggf. laktosefrei)
2 Eier (Gr. M)

1. Die gemahlenen Flohsamenschalen mit 50ml Wasser verrühren und ca. 5 Minuten quellen lassen. Die Zubereitung dieses Flohsamen-Gels bringt eine elastische Teigkonsistenz hervor. Werden den gemahlenen Flohsamenschalen direkt zum Mehl gemischt, lässt sich dieser positive Effekt leider nicht so gut erzielen.
2. Mehl, Kartoffelstärke, Puderzucker, Vanillezucker, Xanthan und Salz in eine Rührschüssel geben und mischen. Flohsamen-Gel, Butter und Eier zugeben und einen glatten Teig herstellen. Der Teig ist weich und würde sich nun nicht mit

den Händen kneten lassen! Dieser zieht aber während der Ruhezeit nach, deshalb vorerst kein zusätzliches glf. Mehl zugeben. Den Teig mit Frischhaltefolie abdecken und mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank stellen. Es darf auch gerne länger oder über Nacht sein.
3. Den Teig etwa 20 Minuten vor dem Verarbeiten aus dem Kühlschrank nehmen. Direkt aus dem Kühlschrank ist der Teig noch zu fest um diesen verarbeiten zu können.
4. Eine Arbeitsfläche bemehlen. Den Teig in vier Teile schneiden und jedes Teigstück zuerst nochmals durchkneten und dann auf der Arbeitsfläche mit einem bemehlten Nudelholz etwa 3mm dünn ausrollen. Einen Teigkreis in Größe des Stempels ausstechen und den Kreise „bestempeln“. Diesen nun als Probekeks backen um zu sehen, ob der Teig formstabil ist. Verläuft der Teig beim Backen, noch etwas glutenfreies Mehl unter den Teig kneten. Nun Teigkreise ausstechen, bestempeln und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Der Teig reicht für etwa 4 Backbleche. Fühlt sich der Teig nach mehrmaligem Ausrollen zu weich an, dann den Teig für eine kurze Zeit in den Kühlschrank legen.
5. Die Kekse bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) in etwa 10 – 12 Minuten hell backen. Die Kekse sind direkt aus dem Ofen etwas weich, deshalb mitsamt dem Backpapier vorsichtig auf eine Arbeitsfläche ziehen und auskühlen lassen.
6. Nach Wunsch können die Kekse mit geschmolzener Kuvertüre, Zuckerguss und Zuckerperlen dekoriert werden. Zur Aufbewahrung die Kekse in eine Plätzchendose geben.

EAT ME!
EAT ME!
EAT ME!
rezepte-glutenfrei.de