

Vanilletaler

Die zarten Vanilletaler verzaubern mit ihrem herrlichen Vanillearoma und gelingen dank der schnellen Zubereitung im Handumdrehen. Diese himmlisch leichten Weihnachtsplätzchen mit feiner Vanillenote sind ein absoluter Genuss und ein gern gesehener Hingucker auf jedem Plätzchenteller. Bitte beachte bei diesem Rezept den Tipp mit dem Apfel in der Plätzchendose, siehe unten, damit sich eine zarte und mürbe Textur einstellt



glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende



Für etwa 60 Stück (= 2 Backbleche)

Für den Teig:

265g [Mehlmischung UNIVERSAL von Tanjas glutenfrei](#) ODER 200g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis
1 TL Flohsamenschalenpulver
100g Puderzucker
1 P. Vanillepuddingpulver
120g Butter (ggf. laktosefrei)
1 Ei

Deko:

Puderzucker

1. Glutenfreies Mehl, Puderzucker, Puddingpulver und Flohsamenschalenpulver in eine Rührschüssel geben und mischen.
2. Butter und Ei zugeben und rasch einen gleichmäßigen Teig herstellen.

3. Den Teig in 4 Stück teilen, jeweils zu einer Rolle formen. Die Teigrollen in Frischhaltefolie wickeln und für mindestens 3 Stunden, gerne auch über Nacht, in den Kühlschrank legen.
4. Von den Teigsträngen kleine Teigstücke abschneiden, zu Kugeln formen und mit einer Gabel ein Muster eindrücken. Auf mit Backpapier belegte Backbleche legen.
5. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 12 Minuten backen.
6. Die fertigen Plätzchen aus dem Ofen nehmen und auf dem Backpapier auskühlen lassen. Im Anschluss mit Puderzucker bestäuben und in eine Plätzchendose geben.

Tipp: Lege gerne für 2 – 3 Tage einen halben Apfel mit in die Plätzchendose und entferne den Apfel im Anschluss wieder. Durch die zarte Feuchtigkeit, die der Apfel abgibt, erhalten die Vanilletaler eine besonders zarte Textur und fallen nicht trocken aus. Gerne kann dieser Vorgang noch weitere Male durchgeführt werden.

Milchfrei – Tipp: 95g vegane Margarine anstatt Butter einsetzen.





rezepte-glutenfrei.de

