Videoanleitung Nussecken

Glutenfreie Nussecken – lecker süß und saftig zugleich! Verfeinert mit einer Aprikosenschicht, Nussbelag und Kuvertüre sind die kleinen Leckereien der Hit auf jeder Kaffeetafel! Im Video ist die Herstellung von glutenfreiem Mürbeteig erklärt. Binde- und Verdickungsmittel wie Xanthan und gemahlene Flohsamenschalen sind dabei eine große Hilfe, damit der Teig nicht bröselt und der fertige Mürbeteig sich gut schneiden lässt!

Hier geht`s zur Videoanleitung: https://youtu.be/OwB-fFD0sOg?pid=12405

Das Rezept seht ihr HIER.

Viel Spaß bei der Zubereitung und gutes Gelingen!