Weihnachts-Cookies

Himmlisch aromatische Knusperkekse – köstlich zur Weihnachtszeit! Lebkuchengewürz und Kokosraspel verleihen den Cookies eine besondere Note. Die Kekse lassen sich im Nu und kinderleicht zubereiten und stehen sogleich zum Verzehr bereit. Eine lange Lagerung ist bei diesen leckeren Keksen somit nicht nötig

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende

Für etwa 25 Stück = 1 Backblech

Für den Teig:
200g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis ODER 245g auf Reis/Kartoffelbasis. HIER gibt`s Infos zu Mehlmischungen.
1/4 gestrichener TL Xanthan
135g Rohrohrzucker
1,5 TL Lebkuchengewürz
1 TL Backpulver
1 Prise Salz
120g kalte Butter (ggf. laktosefrei)
1 Ei
etwas gemahlene Vanille oder Vanilleextrakt
25 – 50g backfeste Schokodrops (ggf. laktosefrei)
50g Kokosraspel

Außerdem:

Zuckerguss aus 120g Puderzucker und etwa 2 EL Wasser oder Zitronensaft
Bunte Zuckerstreusel

1. Mehlmischung, Xanthan, Rohrohrzucker, Backpulver und Salz in eine Rührschüssel geben und mischen.
2. Butter in Stückchen, Ei und Vanille zugeben und rasch einen gleichmäßigen Teig zubereiten. Hierzu eignet sich ein Handrührgerät oder Küchenmaschine mit Knethaken bestens.
3. Schokodrops und Kokosraspel unter den Teig kneten.
4. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle von etwa 4,5 – 5cm Durchmesser formen. Von der Teigrolle Scheiben mit je etwa 0,5cm Dicke abschneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
5. Im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) in 15 – 18 Minuten goldgelb backen.
6. Die Kekse auf dem Backpapier auskühlen lassen. Achtung: Im warmen Zustand sind die Kekse sehr weich! Nach dem Auskühlen sind die Kekse wunderbar formstabil und knusprig.
7. Aus Puderzucker und Wasser oder Zitronensaft einen Zuckerguss anrühren und je etwa einen Teelöffel davon auf die Cookies geben. Sogleich mit bunten Zuckerstreuseln bestreuen.

Milchfrei – Tipp: 100g vegane Margarine anstatt Butter einsetzen. Bei Schokodrops eine vegane Alternative einsetzen. Im gut sortierten Bioladen oder Reformhaus sind entsprechende Produkte erhältlich. Beim Dekor auf Milchbestandteile achten.

rezepte-glutenfrei.de