

Weihnachtsschnitten

Wie wäre es mit herrlich soften, köstlich duftenden Kuchenschnittchen? Die Schnitten sind ideal zur Vorweihnachtszeit, lassen sich rasch und unkompliziert herstellen und schmecken vorzüglich! Der Nuss-Rührteig ist belegt mit einem Guss aus Puderzucker, Kaffee und wahlweise Rum. Dadurch erhalten die kleinen Schnitten eine besonders aromatische Note!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milch-, mais- und nussfrei siehe Tipp am Rezeptende



Für etwa 70 Stück (Ein Backblech mit etwa 30 x 40cm)

Für den Teig:

180g Butter (ggf. laktosefrei)

60ml Speiseöl (z.B. Sonnenblumenöl)

180g Rohrohrzucker

1 P. Vanillezucker

1 Prise Salz

5 Eier Gr. M ODER 4 Eier Gr. L

200g Nüsse, Mandeln oder Erdmandelflocken, gemahlen

250g glutenfreie Mehlmischung auf Reis/Kartoffelbasis. [HIER](#) gibt's Infos zu den Mehlmischungen.*

60g Schokostreusel (ggf. laktosefrei)

3 gestrichene TL Backpulver

$\frac{1}{4}$ TL Nelken, gemahlen

$\frac{1}{2}$ TL Zimt

Für den Belag:

2 TL instant Kaffeepulver

3 TL Wasser, lauwarm

250g Puderzucker

2 TL Rum ODER Zitronensaft

100g Pekannuss- oder Walnusshälften oder ganze Haselnüsse oder Mandeln

1. Butter, Öl, Rohrohrzucker, Vanillezucker und Salz cremig rühren. Eier zugeben und unterrühren.

2. Nüsse, Mehl, Schokostreusel, Backpulver und Gewürze mischen und unter die Buttermasse rühren.

3. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) 18 – 20 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und sofort in kleine Quadrate (etwa 4 x 4cm) schneiden, sodass etwa 70 Stück entstehen. Auskühlen lassen.

4. Für den Guss Kaffeepulver und Wasser verrühren. Dann mit Puderzucker und Rum zu einem Guss anrühren. Die Schnitten damit bepinseln und sofort mit einer Nuss nach Wahl belegen. Guss trocknen lassen.

***Tipp zu den Mehlmischungen.** Wer eine Mehlmischung auf Maisbasis einsetzen möchte, nimmt nur etwa 220g davon. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen auf Maisbasis.

Tipp zur Haltbarkeit: Da es sich hierbei um einen Rührteig handelt, ist die Haltbarkeit wie bei klassischen Rührteigkuchen, etwa 2 – 3 Tage. Die Schnitten können somit nicht in einer Plätzchendose gelagert **werden**.

Milchfrei – Tipp: 150g vegane Margarine anstatt Butter einsetzen. Vegane geraspelte Schokolade anstatt Schokostreusel verwenden.

Nussfrei – Tipp: Gemahlene Erdmandelflocken für den Teig einsetzen. Den Guss mit Schokostreusel anstatt Nüssen belegen.





rezepte-glutenfrei.de