

Zitronenplätzchen

Die herrlich zarten und überaus zitronigen Plätzchen sind ideal für den weihnachtlichen Plätzchenteller, aber auch als Leckerei das ganze Jahr über köstlich! Die Plätzchen zergehen auf der Zunge und sind so himmlisch geschmackvoll zugleich – ein Genuss!

glutenfrei, weizenfrei, maisfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende



Für etwa 60 Stück

Für den Teig:

150g [Mehlmischung UNIVERSAL von Tanjas glutenfrei](#) ODER 120g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.

100g Puderzucker

100g gemahlene Mandeln

3 TL Flohsamenschalenpulver*

1 P. Vanillezucker

1 TL Backpulver

1 Prise Salz

1/2 TL Kurkumapulver

80g Butter (ggf. laktosefrei), geschmolzen

2 Eier (Gr. M)

2 EL Zitronensaft

Abrieb von 2 Bio-Zitronen

Für die Deko:

100g Puderzucker

1. Alle trockenen Zutaten in eine Rührschüssel geben und mischen.
2. Alle restlichen Zutaten zum Mehlgemisch geben und einen gleichmäßigen Teig herstellen. Den Teig mit Folie abdecken und für etwa 3 Stunden, gerne auch über Nacht, kühl stellen.
3. Mit einem Teelöffel kleine Teigstücke in Teelöffel-Größe vom Teig abnehmen, zu Kugeln formen und üppig in Puderzucker wälzen. Falls der Teig ein wenig klebrig ausfällt, die Hände mit Puderzucker bestäuben, so lassen sich die Teiglinge unkompliziert zubereiten.
4. Die Teigkugeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Der Teig reicht für zwei Backbleche.
5. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 12 – 14 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und auf dem Backpapier auskühlen lassen. In eine Keksdose geben.

Anmerkung: Bitte ein Probeplätzchen backen, um zu sehen, ob der Teig formstabil ausfällt! Falls das Plätzchen sehr zerläuft, noch einen TL Flohsamenschalenpulver unter den Teig kneten.

Milchfrei – Tipp: Butter durch 60g vegane Margarine ersetzen.

*Das Flohsamenschalenpulver muss zwingend eingesetzt werden, egal welche Mehlmischung verwendet wird. Nur dann fallen die Plätzchen schön mürbe und formstabil aus. Optimales Flohsamenschalenpulver für die glutenfreie Bäckerei ist [HIER](#) erhältlich.

