

GLUTENFREIES SPRITZGEBÄCK (MANTLER)

Autor: Gast, 23.04.2019

★★★★★ (4.00)/5

Zubereitung:

Margarine, Zucker, Vanillezucker und Eier schaumig rühren und Mehl und Backpulver sowie Mandeln unterheben. Diese Masse in einen Spritzsack füllen und auf ein befettetes Blech zu Kekse formen. Bei ca. 180 ° C backen. Ausgekühlt mit Marmelade zusammenfügen und in Schokoglasur tunken.



Zutaten für 4 Personen:

380 g Margarine
300 g Bio Rohrzucker Cristallino, Rapunzel
2 P Vanillezucker
4 Eier
330 g Glutenfreies lactosefreies Mehl, Mantler
1/2 TL



Wichtiger Hinweis: Dieses Rezept ist nur für den privaten Gebrauch. Kommerzieller Gebrauch und Vertrieb sind ebenso wie Weiterverbreitung im Internet und durch Druckmedien außer durch den Autor selbst oder durch QUERFOOD glutenfrei leben nicht erlaubt.