

GLUTENFREIE HEIDESAND-PLÄTZCHEN EI HÄMMERMÜHLE

Autor: Gast, 22.04.2019

★★★★★ (3.75)/5

Zubereitung:

1. Die sehr weiche Butter in Stücken in eine Rührschüssel geben.
 2. Zucker hinzufügen und mit dem Rührgerät cremig rühren.
 3. Mehl-Mix hell und gemahlene Mandeln vermengen und zur Buttermasse geben. Je nach Geschmack kann etwas Zimt hinzugegeben werden. Mit dem Knethaken des Rührgeräts verkneten, bis die Masse geschmeidig ist und beginnt, sich vom Schüsselrand etwas zu lösen.
- Hinweis: Der Teig ist kein klassischer Knetteig, dazu ist er zu weich. Mehl sollte nur hinzugefügt werden, wenn der Teig sich nicht von der Schüssel löst.
4. Den Teig abgedeckt für ca.1 Stunde kühl stellen.
 5. Nach dem Ruhen den Teig kurz durchkneten und in 5 Portionen unterteilen. Jede Portion mit den Händen zu einer ca.2-3 cm dicken Rolle formen. Hierbei nur wenig Druck ausüben, da der Teig schnell zerfällt.
 6. Vanillin-Zucker mit 5 EL Zucker mischen. Auch jetzt kann je nach Geschmack etwas Zimt untergemischt werden. Zuckermischung auf einer Arbeitsplatte ausstreuen und die Teigrollen darin vorsichtig wenden (wälzen).
 7. Teigrollen kalt stellen, bis sie schnittfest sind.
 8. Im vorgeheizten Ofen bei 150°C ca. 20 Minuten backen. Die Plätzchen sind noch sehr weich, wenn sie aus dem Ofen kommen. Erst wenn sie vollständig erkaltet sind, kann man sie vom Blech nehmen.

Gutes Gelingen und guten Appetit!



Zutaten für 4 Personen:

| | |
|-------|-------------------------------------|
| 150g | Bio Rohrzucker Cristallino,Rapunzel |
| 125g | Bio Mandeln gemahlen,Werz |
| 250g | sehr weiche Butter |
| 375g | Mehl-Mix hell,Hammermühle |
| 2 Pck | Vanillin-Zucker,RUF |
| 2 TL | Zimt nach Geschmack |

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.