

Glutenfreie Weihnachtskekse

für 30 Stücke

Zutaten:

300g Mandeln (blanchiert & gemahlen)
 1 Ei
 60g Butter
 100g Puderzucker
 1 Pck. Bourbon Vanillezucker
 1 Prise Salz
 Zimt (nach Belieben)

gemahlene Mandeln zum Ausrollen
 Puderzucker zum Bestäuben



Zubereitung:

1. Alle Zutaten (bis auf den Puderzucker zum Bestäuben) miteinander verkneten.
2. Den Teig in eine Frischhaltefolie einwickeln und für 1 Std. im Kühlschrank kaltstellen.
3. Den Backofen auf 175° C Ober- und Unterhitze vorheizen.
4. Ein Backblech mit Backpapier belegen.
5. Da der Teig sehr klebrig ist, sollte man diesen mit gemahlene Mandeln bestreut, ausrollen.
6. Formen nach Belieben ausstechen und die Kekse auf das Backblech legen.
7. Die Plätzchen für etwa 10-12 Minuten backen, abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Hinweis: Bei diesem Rezept handelt es sich um ein glutenfreies, leckeres Rezept für Plätzchen. Dieses Rezept ist allerdings nicht frei von Schalenfrüchten. Mandeln hingegen sind für einige Nussallergiker gut verträglich. Falls auch du Mandeln gut verträgst, wirst du dieses Rezept lieben.

Guten Appetit