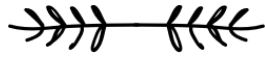


BUTTERPLÄTZCHEN



🕒 12 min

- 1 Die gemahlene Flohsamenschalen mit 50ml **Wasser** verrühren und ca. **5 Minuten** quellen lassen. Die Zubereitung dieses Flohsamen-Gels bringt eine elastische Teigkonsistenz hervor. Werden die gemahlene Flohsamenschalen direkt zum **Mehl** gemischt, lässt sich dieser positive Effekt leider nicht so gut erzielen.

- 2 **Mehl, Kartoffelstärke, Puderzucker, Vanillezucker, Xanthan** und **Salz** in eine Rührschüssel geben und mischen. Flohsamen-Gel, **Butter** und **Eier** zugeben und einen glatten **Teig** herstellen. Der **Teig** ist weich und würde sich nun nicht mit den Händen kneten lassen! Dieser zieht aber während der Ruhezeit nach, bitte vorerst kein zusätzliches glf. **Mehl** zugeben. Den **Teig** mit **Frischhaltefolie** abdecken und mindestens **4 Stunden** in den Kühlschrank stellen. Es darf auch gerne länger oder über Nacht sein.

- 3 Den **Teig** etwa **20 Minuten** vor dem Verarbeiten aus dem Kühlschrank nehmen. Direkt aus dem Kühlschrank ist der **Teig** noch zu fest um diesen verarbeiten zu können.

- 4 Eine Arbeitsfläche bemehlen. Den **Teig** in vier Teile schneiden und jedes Teigstück zuerst nochmals durchkneten und dann auf der Arbeitsfläche mit einem bemehlten Nudelholz etwa 3mm dünn ausrollen.

- 5 Nun verschiedene **Formen** ausstechen und die Teiglinge auf ein mit **Backpapier** ausgelegtes **Backblech** legen. Der **Teig** reicht für etwa 4 - 5 **Backbleche**. Fühlt sich der **Teig** nach mehrmaligem Ausrollen zu weich an, dann den **Teig** für eine kurze Zeit in den Kühlschrank legen.

- 6 Die Plätzchen bei **180 Grad** (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) in etwa **10 - 12 Minuten** hell backen. Die **Kekse** sind direkt aus dem Ofen etwas weich, deshalb die Plätzchen mitsamt dem **Backpapier** vorsichtig auf eine Arbeitsfläche ziehen und auskühlen lassen.



ZUTATEN

für 100 Portionen

½ TL gem. Flohsamenschalen

50 ml Wasser

280 g glutenfreies Mehl (z.B. Mix C von Schär)

100 g Kartoffelstärke

125 g Puderzucker

1 Pck. Vanillezucker

1 TL Xanthan

1 Prise Salz

250 g weiche Butter (ggf. laktosefrei)

2 Eier (Gr. M)

Zur Dekoration:

Zuckerguss aus Puderzucker und Zitronensaft

bunte Zuckerstreusel

- 7 Aus **Puderzucker** und wenig **Zitronensaft** einen Zuckerguss anrühren. Die **Kekse** damit überziehen und sofort mit bunten Zuckerperlen bestreuen. Die Plätzchen in eine Keksdose geben.

