

Spitzbuben Glutenfrei

Zutaten für ca. 34:

Teig:

100 g	Puderzucker
100 g	Butter
50 g	Ei (1 Stück)
120 g	Reismehl
100 g	Hafermehl
5 g	Salz
5 g	Zitronenabrieb
5 g	Johannisbrotkern- mehl

ca. 485 g Gesamtteig

Zum Dekorieren:

Konfitüre nach Belie-
ben, z. B. Johannis-
beere, Himbeere,
Aprikose



Im Holzbackofen:
Bei 220 °C einschließen
Backzeit: 10 – 15 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze: 230 °C
Unterhitze: 140 °C
Ofen eingeschaltet lassen
Backzeit: 10 – 15 Minuten



Im Haushaltsbackofen:
Bei 180 °C einschließen
Backzeit: 10 – 15 Minuten

Zubereitung:

Alle Zutaten sollten Zimmertemperatur haben, damit sie sich gut verbinden. Zuerst den Puderzucker und die Butter miteinander vermischen.

Knetzeiten

1-Gang Maschine:	5 – 6 Minuten
2-Gang Maschine:	3 – 4 Minuten langsam
NOVA:	3 – 4 Minuten Stufe 2

Bei den Angaben handelt es sich um Richtwerte

Dann das Ei unterheben.

Knetzeiten

1-Gang Maschine:	5 – 6 Minuten
2-Gang Maschine:	3 – 4 Minuten langsam
NOVA:	3 – 4 Minuten Stufe 2

Bei den Angaben handelt es sich um Richtwerte

Restliche Zutaten dazugeben und zu einem Mürbteig verkneten.

Knetzeiten

1-Gang Maschine:	1 Minute
2-Gang Maschine:	1 Minute langsam
NOVA:	1 Minute Stufe 2

Bei den Angaben handelt es sich um Richtwerte



Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen. Am nächsten Tag mit der Ausrollhilfe auf die gewünschte Dicke (0,25 cm) ausrollen und mit den verschiedenen Formen ausstechen. Dann auf ein Lochblech mit Dauerbackfolie legen und hell ausbacken.

Nach dem Abkühlen die Konfitüre mit Hilfe eines Spritzbeutels auf die Bodenplätzchen spritzen.

Die Plätzchendeckel mit Puderzucker bestreuen und auf den Boden mit Konfitüre legen.