Feines Gebäck glutenfrei

Sonntagnachmittag und es wird Besuch erwartet, da darf feines Gebäck glutenfrei zum Kaffeeklatsch natürlich nicht fehlen. Dieses köstliche Rezept kommt immer gut an!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,4 h



Zutaten

120 g	Butter (laktosefreie)
60 g	Zucker
60 g	Rohmarzipan
2 Stk.	Eier
2 EL	Amaretto Likör
250 g	Mehl (glutenfreies)
0.5 TL	Fiber-Husk
1 Glas	Erdbeermarmelade
100 g	Staubzucker
2 EL	Zitronensaft
50 g	Mehl (für die Arbeitsfläche)

Zubereitung

1. Für feines Gebäck glutenfrei die Butter mit dem Zucker schaumig schlagen. Marzipan klein zupfen und unterrühren. Eier und Amaretto hinzufügen.

2. Mehl mit Fiber-Husk mischen und dazugeben. Alles zu einem lockeren Teig verkneten. Abdecken und ca. 30 Minuten an einem kühlen Ort ruhen lassen. In der Zwischenzeit den Backofen auf 175°C vorheizen.

3. Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen und den Teig darauf ausrollen. Rondelle mit Wellenrand (oder eine andere Form) und Rondelle mit blumenförmigem Loch in der Mitte ausstechen.

4. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Rondelle darauf setzen. Im Ofen ca. 10 Minuten backen. Herausnehmen und etwas abkühlen lassen.

5. Währenddessen aus Staubzucker und Zitronensaft eine Glasur anrühren. Die Rondelle ohne Loch mit Marmelade bestreichen und die Rondelle mit Loch darauf setzen. Mit der Glasur bestreichen und trocknen lassen.

Jetzt auch als Buch
"Weihnachtskekse und Vanillekipferl"
30 traditionelle Rezepte hier bestellen



Tipp

Am besten lässt sich feines Gebäck an einem kühlen Ort in einer Blechdose aufbewahren; so ist es etwa 1-2 Wochen haltbar.