

## Glutenfreie Spitzbuben

Die glutenfreien Spitzbuben dürfen auf keinem Kekseteller fehlen. Das Rezept gehört einfach zur Advents- und Weihnachtszeit dazu - das wissen schon die kleinsten Naschkatzen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 40 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Ruhezeit:** 60 min

**Gesamtzeit:** 1,9 h



### Zutaten

300 g	<a href="#">Butter</a>
150 g	<a href="#">Zucker</a>
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>
2 Stk.	<a href="#">Eier</a>
2 Stk.	Eigelb
500 g	glutenfreies Mehl
50 g	Mandeln (gemahlene)
50 g	Mehl (für die Arbeitsfläche)
1 TL	Fiber-Husk
Nach Belieben	Johannisbeergelee (zum Füllen)
Nach Belieben	Staubzucker (zum Bestreuen)

### Zubereitung

1. Für die **glutenfreien Spitzbuben** Butter mit Zucker und Vanillezucker ca. 10 Minuten schaumig rühren. Nach und nach Eier und Eigelb dazugeben und zu einer luftigen Masse verrühren.
2. Mehl und Fiber-Husk mischen und zügig unterheben. In Frischhaltefolie wickeln und ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. In der Zwischenzeit den Backofen auf 175°C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
3. Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen und den Teig darauf ca. 2 mm dick ausrollen. Aus dem Teig die gleiche Anzahl Kreise und Kreise mit ausgestochenem Loch oder Stern ausstechen.

4. Alle Kekse auf das Backblech legen und im Ofen ca. 10-12 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und die Kekse ohne Loch mit Johannisbeergelee bestreichen.
5. Auf jeden Keks einen Keks mit Loch setzen und diesen mit Staubzucker bestreuen. Die Spitzbuam abkühlen lassen und servieren.

## **Tipp**

Durch die Verwendung anderer Marmeladen (z.B. Marillen) lassen sich die Spitzbuben ganz leicht variieren.