

„Das Rezept ist ein echtes Allround-Talent! Die Butterplätzchen schmecken pur wunderbar, lassen sich aber genauso vielseitig dekorieren oder füllen. Sie sind schnell gemacht, wandelbar und gehören für mich zur Weihnachtszeit einfach dazu.“



Butterplätzchen

Zutaten für 40 Stück

250 g glutenfreie Mehlmischung¹⁵ /
75 g Rohrohrzucker /
1 TL glutenfreies
Weinsteinbackpulver /
1 EL Flohsamenschalenpulver
(z. B. Flohsalux, optional) /
½ TL Xanthan (optional) /
1 Prise Salz /
125 g zimmerwarme Butter /
1 zimmerwarmes Ei /
1 Tropfen Zitronenöl /
glutenfreies Mehl zum Arbeiten
→ Zum Verzieren (optional):
Zuckerguss /
geschmolzene Schokolade /
glutenfreie Zuckerstreusel /
Nüsse / Konfitüre

1. Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

2. Alle Zutaten gut vermischen, bis eine homogene Masse entsteht. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und Plätzchen ausstechen. Für Doppeldecker-Kekse bei der Hälfte der Kekse in der Mitte noch ein Sternchen ausstechen.

3. Die Plätzchen auf das Backblech legen und auf der mittleren Schiene 12 bis 14 Minuten goldbraun backen.

4. Abkühlen lassen. Nach Belieben pur genießen, mit Zuckerguss, geschmolzener Schokolade, Streuseln oder Nüssen verzieren – oder mit Konfitüre zu feinen Doppeldecker-Keksen zusammensetzen.

Zubereitungszeit: 25 min

Backzeit: 12–14 min

Pro Stück (ohne Füllung): 54 kcal
0,5 g E / 2,8 g F / 6,8 g KH / 0,2 g BS



*Rezept
von Aurélie*

Aurélie ist Gründerin des Coachings Gluten Free Power, mit dem sie Betroffene auf ihrer Zöliakie-Reise stärkt – alltagstauglich, empathisch und voller Lebensfreude. Seit der Zöliakie-Diagnose ihres Sohnes im Alter von zwei Jahren setzt sich Aurélie, ausgebildete Ernährungsberaterin, mit ihrem Account „It's gluten-FREE, baby“ auf Instagram und YouTube für die glutenfreie Community ein. Sie macht Betroffenen Mut, gibt praktische Tipps und zeigt, wie ein glückliches Leben trotz Zöliakie gelingt.

Instagram und YouTube:
itsglutenfreebaby
www.itsglutenfreebaby.de