

Kinder-glücklich-mach-Plätzchen oder feine glutenfreie Butterplätzchen zum Ausstechen geeignet

Teig

250 g Glutanomehl Mix it Universalmehl
120 g Zucker
1 Ei (Größe M)
2 P Vanillezucker
95 g Butter (weich)



- Alle Zutaten, es ist wichtig dass die Butter weich ist, mit dem Rührhaken solange vermischen, bis sich alle Zutaten zu Streuseln geformt haben.
- Die Streusel dann mit der Hand zu einer Kugel formen
- Den Teig in einen Plastikbeutel geben und
- mindestens 1 Stunde im Kühlschrank durchkühlen lassen.
- Die Arbeitsfläche gut bemehlen und den
- Teig dünn ausrollen.
- Mit Formen den Teig ausstechen (Kinder mögen lieber große Formen)
- Die Plätzchen bei ca. 200 Grad mittlere Stufe
- ca. 10 Minuten backen
- Die Plätzchen sollen **nicht** braun werden

Ganz leckere Plätzchen, die sich gut ausstechen und später dekorieren lassen. Die Kekse entwickeln ihr volles Aroma erst am zweiten Tag (Wenn dann noch welche da sind)

Meine Tipps für das Ausstechen von glutenfreien Teig:

- Große Ausstechformen eignen sich besser für den etwas schwierigeren glutenfreien Teig (Kinder mögen die großen Formen sehr gern)
- Ausstechformen vor dem Ausstechen immer in Mehl setzen (der Teig löst sich dann besser)
- Teig nicht zu dünn ausrollen
- Arbeitsfläche und Nudelholz immer gut mehlen. Ich benutze ein kleines Teesieb, funktioniert wirklich gut.
- Die ausgestochenen Teigformen mit einer Teigkarte oder Spachtel (Baumarkt) von der Arbeitsfläche auf ein Backpapier setzen. Der Heber sollte mindestens so groß wie der Keks sein (notfalls diesen Trick anwenden:
- Die Ausstechform nicht vom Teig nehmen sondern vorsichtig über die Tischkante ziehen. Die Hand darunter halten. Der Teig fällt in die Hand und kann auf das Backblech gesetzt werden.
- !!! Die gebackenen Kekse auf dem Backblech abkühlen lassen. Solange die Kekse warm sind brechen sie sehr leicht. Hier ist die größte Bruchgefahr!!! Also 2 Backbleche benutzen
- Die Teigreste vom Ausstechen, vor dem erneuten Ausrollen, immer wieder kühlen.

- Sollte der Teig dann zu fest werden 1 TL Wasser zufügen und mit dem Mixer erneut kneten
- Meine Back-Erfahrung mit Kindern ist, dass das Backen und das Dekorieren von Keksen ruhig an 2 verschiedenen Tagen stattfinden kann. Die, anfängliche große Begeisterung, ist meist nach ½ - 1 Stunde verflogen.



Viel Freude beim Nachbacken

Eure Ulrike Brusch

www.ulrike-brusch.de

Ich freue mich über Rückmeldungen und Fotos (gern auf Facebook)