



Glutenfreie Plätzchen

Zeit gesamt
🕒 2h 20min

Zubereitungszeit
🕒 30min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 10 Portionen

Butter	125 g
Zucker	80 g
Salz	
Mehl, glutenfrei	300 g
Backpulver	1 TL
Eier	1 St.
Zitronen	1 St.
Puderzucker	100 g
Zuckerperlen	25 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Backblech mit Backpapier, Ausstecher

1. Butter zum Temperieren aus dem Kühlschrank nehmen. In einer Schüssel Butter, Zucker, Salz, Mehl, Backpulver und Ei zu einem Teig verkneten. Teig in Frischhaltefolie gewickelt mind. 1,5 Std. kühl stellen.
2. Ofen auf 175 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 4 mm dünn ausrollen und ganz nach Belieben unterschiedliche Formen (ca. 4–5 cm Ø) ausstechen. Auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen und im Backofen ca. 12 Min. backen, bis die Ränder leicht braun sind. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
3. Zitrone waschen, halbieren und Saft auspressen. Puderzucker in eine Schüssel sieben und mit 2 EL Zitronensaft zu einem dickflüssigen Guss verrühren. In einen Gefrierbeutel geben, verschließen und eine kleine Ecke abschneiden. Plätzchen damit dekorieren, nach Belieben mit Zuckerperlen bestreuen oder verzieren. Trocknen lassen und servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Du kannst den Zuckerguss mit Lebensmittelfarben bunt einfärben und deine Plätzchen noch vielfältiger gestalten.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	290 kcal
Kohlenhydrate	45 g
Eiweiß	2 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	11 g