

Darmfreundliche Weihnachtsbäckerei

Glutenfreie Weihnachtskekse Grundrezept

Zutaten (40-50 Kekse)

- 350 g Reismehl (alternativ Dinkelmehl)
- 40 g Maisstärke
- 250 g (vegane) Butter (zimmerwarm)
- 1 Ei
- Prise Salz
- 120 g Honig oder Ahornsirup
- 1 TL Vanilleextrakt oder Mark
- 3 EL Zitronensaft
- Abrieb einer Bio Zitrone

Zutaten zum Verzieren (variabel)

- 4-5 EL Kokosmus
 - 1-2 TL Honig oder Dattelsirup
 - Nach Geschmack: Essbare Blütenblätter, gehackte Nüsse (z. B. Pistazien, Walnüsse, Mandeln), getrocknetes Obst (z. B. Cranberries, Goji-Beeren), Kokosflocken, Kakao-Nibs oder gehackte Zartbitterschokolade
-

Zubereitung

01. In einer großen Schüssel die zimmerwarme Butter mit dem Honig und der Vanille luftig aufschlagen. Zitronenschale und Zitronensaft hinzufügen und gut unterrühren.
02. Das Ei zur Butter-Honig-Masse geben und so lange schlagen, bis alles gut vermischt ist.
03. Mehl, Speisestärke und Salz in einer separaten Schüssel mischen. Nach und nach unter die Butter-Honig-Mischung rühren, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Den Teig vorsichtig kneten, jedoch nicht zu lange bearbeiten.
04. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Dies erleichtert das Ausrollen und sorgt für zarte Kekse.
05. Den gekühlten Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 mm dick ausrollen. Kekse mit Formen ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
06. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 8-10 Minuten backen, bis die Ränder leicht goldbraun sind. Die Kekse vorsichtig auf einem Gitter auskühlen lassen.
07. Verzieren
Das Kokosmus vorsichtig erwärmen, bis es streichfähig ist. Mit Honig oder Dattelsirup abschmecken. Die ausgekühlten Kekse mit Kokosmus bestreichen und nach Belieben mit Nüssen, Trockenfrüchten, essbaren Blüten oder Schokolade dekorieren.