



Mandel-Ingwer-Gebäck

Zutaten für 40–45 Stück

150 g Zucker
3 frische Eigelbe
150 g flüssige Butter
1 Stück frischer Ingwer (gerieben ca. 1–2 EL)
180 g Mandelstifte
50 g Korinthen
abgeriebene Schale von 1 Bio-Orange
250 g glutenfreie Mehlmischung, z.B. Schär Mehl
1 Eigelb zum Bestreichen



Vor- und Zubereitungszeit

Zubereitungszeit ca. 30 Min.
plus Backen 12 Min.

Zubereitung

1. Zucker und Eigelbe in einer Schüssel mit dem Handrührgerät solange rühren, bis eine helle, cremige Masse entsteht.
2. Die flüssige Butter leicht abkühlen lassen und unterrühren. Das Ingwerstück schälen und auf der Bircherreibe dazu reiben. Mandelstifte, Korinthen und Orangenschale dazu geben und gut vermengen. Am Schluss das Mehl untermischen und alles gut zu einem Teig verarbeiten.
3. Den Teig auf eine Klarsichtfolie legen, flach drücken, mit etwas glutenfreiem Mehl bestäuben und mit einer zweiten Klarsichtfolie bedecken. Den Teig etwa 1 cm dick ausrollen. Auf ein Brett legen und für etwa 2 Stunden in den Kühlschrank legen.
4. Ein grosses Backblech mit Backtrennpapier belegen. Aus dem Teig Herzen oder nach Belieben auch andere Formen ausstechen. Mit Eigelb bestreichen. Nochmals kühl stellen.
5. Im vorgeheizten Backofen auf 200°C rund 12 Minuten backen.

Variante

- Statt mit Eigelb das Gebäck nach dem Backen mit einer Glasur aus frisch gepresstem Orangensaft und Puderzucker bestreichen und mit 2–3 Mandelstiften dekorieren.

Tipp

- Statt mit Eigelb das Gebäck nach dem Backen mit einer Glasur aus frisch gepresstem Orangensaft bestreichen.
Das Gebäck hält sich in einer Dose verpackt 1 Woche frisch. Man kann das Gebäck auch tiefkühlen und nur so viel auftauen, wie man benötigt.

Vorsicht Gluten

- Farbige Zuckerstreusel und Zuckerperlen können Gluten enthalten. Für Dekorationszwecke von glutenfreiem Weihnachts- oder Feingebäck deshalb immer die Zusammensetzung der Zutaten auf der Verpackung prüfen.



Aus dem Buch

3. vollständig überarbeitete und aktualisierte Auflage: Glutenfrei kochen und backen, praktischer Ratgeber mit über 130 Rezepten bei Zöliakie, Carine Buhmann, AT-Verlag, ISBN 978-3-03800-440-0, Fr. 38.–, (nur auf Deutsch erhältlich)

Coop Free From –
für Genuss ohne
Beschwerden!

www.coop.ch/freefrom

Weitere gluschtige
Rezepte unter

www.coop.ch/rezepte