



SEITE 8

## BACKEN MIT FREUDE & MIT VERTRÄGLICHEN PRODUKTEN

SEITE 10

### PLÄTZCHEN

SEITE 58

### PLÄTZCHEN UND SÜSSES OHNE MEHL

SEITE 70

### LEBKUCHEN, PRINTEN & SPEKULATIUS

SEITE 82

### WEIHNACHTLICHES GEBÄCK, KUCHEN & SCHNITTEN

SEITE 108

### FESTLICHE TORTEN

SEITE 128

### STOLLEN, PANETTONE & FRÜCHTEBROT

SEITE 140

### DESSERTS

SEITE 150

### GLUTENFREIE ERNÄHRUNG – ALLES, WAS SIE WISSEN SOLLTEN

SEITE 168

### REZEPTREGISTER A-Z

SEITE 172

### ÜBER DIE AUTORIN



*Plätzchen*



# Igelplätzchen



## ZUTATEN FÜR ETWA 110 STÜCK

### FÜR DEN TEIG

- 285 g **glutenfreie helle Mehlmischung**
- 140 g **Mandeln, gemahlen**
- 125 g **Puderzucker**
- 1 Pkg. **Vanillezucker**
- 1 gestr.  
TL **Xanthan**
- ½ TL **Flohsamenschalenpulver**
- 1 Pr. **Salz**
- 250 g **Butter, kalt**
- 2 Eier (Gr. M)

### FÜR DIE DEKORATION

- Etwa
- 100 g **Zartbitterkuvertüre**
- Etwa
- 100 g **Vollmilchkuvertüre**
- Etwa
- 200 g **Zartbitter-Schokostreusel**

**Butter, laktosefrei / Vegane Margarine**  
**Zartbitterkuvertüre, laktosefrei**

**Vollmilchkuvertüre, laktosefrei /**  
**Vegane Kuvertüre**

**Zartbitter-Schokostreusel,**  
**laktosefrei / Vegane Schokostreusel**



1 Mehl, Mandeln, Puderzucker, Vanillezucker, Xanthan, Flohsamenschalenpulver und Salz in eine Rührschüssel geben und mischen. Butter und Eier zugeben und einen glatten Teig herstellen. Ist dieser zu weich, um Teiglinge formen zu können, in Frischhaltefolie wickeln und für 1 Stunde in den Kühlschrank legen. Lässt sich der Teig gut verarbeiten, gleich mit dem nächsten Schritt beginnen.

2 Den Teig in 4 Stücke teilen und jedes Stück zu einer Rolle formen. Teig und Hände bemehlen. Von jeder Rolle etwa walnussgroße Stücke abschneiden. Jedes Stück zu einer Kugel formen und dann an einer Seite länglich auslaufen lassen, sodass die Teiglinge wie große Tropfen aussehen. Die Teiglinge auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen, sie gehen beim Backen nicht sehr auf und so muss kein großer Abstand eingehalten werden. Für weitere 2 Stunden kühl stellen. Dabei mit einem Geschirrtuch abdecken.

3 Die Plätzchen bei 180 °C in 12–14 Minuten hell backen. Die Kekse sind direkt aus dem Ofen sehr weich, deshalb mitsamt dem Backpapier vorsichtig auf eine Arbeitsfläche ziehen und auskühlen lassen.

4 Zartbitter- und Vollmilchkuvertüre im Wasserbad schmelzen. Etwa  $\frac{2}{3}$  der Plätzchen-Oberfläche an der dicken Seite mit Kuvertüre bepinseln und sogleich in die Zartbitterstreusel tauchen. Augen und Nase aus Kuvertüre mithilfe eines Holzstäbchens anbringen. Die Plätzchen in eine Keksdose geben.

# Kakao-Spitzbuben

## ZUTATEN FÜR ETWA 75 STÜCK

### FÜR DEN TEIG

- ½ TL **Flohsamenschalenpulver**
- 330 g **glutenfreie helle Mehlmischung**
- 50 g **ungesüßter Backkakao**
- 125 g **Puderzucker**
- 1 Pkg. **Vanillezucker**
- 1 gestr.  
TL **Xanthan**
- 1 Pr. **Salz**
- 250 g **Butter, weich**
- 2 Eier (Gr. M)

### FÜR FÜLLUNG UND DEKORATION

- 350 g **Marmelade, z. B. Erdbeer oder Himbeermarmelade**
- Puderzucker**

**Butter, laktosefrei /**  
**225 g vegane Margarine**

**TIPP** *Damit die Kakao-Spitzbuben schön mürbe werden, für 2 Tage ½ Apfel mit in die Dose legen! Den Apfel dann wieder entfernen.*

1 Das Flohsamenschalenpulver mit 50 ml Wasser verrühren und etwa 5 Minuten quellen lassen.

2 Mehl, Backkakao, Puderzucker, Vanillezucker, Xanthan und Salz in eine Rührschüssel geben und mischen. Flohsamen-Gel, Butter und Eier zugeben und einen glatten Teig herstellen. Ist der Teig zu weich, um Plätzchen ausstechen zu können, in Frischhaltefolie einwickeln und für 1 Stunde in den Kühlschrank legen. Ansonsten gleich mit dem nächsten Schritt fortfahren.

3 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 3 mm dünn ausrollen. Je zur Hälfte Teigsterne ohne Sternausschnitt und Teigsterne mit Sternausschnitt ausschneiden. Die Teiglinge auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen. Falls nicht genügend Backbleche zur Verfügung stehen, so können vorerst auch Holzbretter, ausgelegt mit Backpapier, verwendet werden. Die Teiglinge für etwa 2 Stunden kühl stellen: Hierzu mit einem Geschirrtuch abdecken und an einem kühlen Ort rasten lassen, z. B. auf der winterlichen, aber „frostfreien“ Terrasse bzw. auf dem Balkon. So kühlen die Teiglinge optimal und verlaufen beim Backen nicht auf dem Blech.

4 Die Plätzchen bei 180 °C 10–11 Minuten backen. Die Kekse sind direkt aus dem Ofen sehr weich, deshalb mitsamt dem Backpapier vorsichtig auf eine Arbeitsfläche ziehen und auskühlen lassen.

5 Auf jedes Plätzchen ohne Sternausschnitt einen Klecks Marmelade geben und ein Plätzchen mit Sternausschnitt „aufkleben“. Die kleinen Sternchen mit etwas Marmelade an den Rand der Plätzchen „kleben“. Die Plätzchen mit Puderzucker bestäuben und in eine Keksdose geben.



# Kirsch-Baiser-Plätzchen

## ZUTATEN

FÜR ETWA 75 STÜCK

## FÜR DEN TEIG

**140 g** **glutenfreie helle Mehlmischung**  
**70 g** **Mandeln, gemahlen**  
**50 g** **Puderzucker**  
**1 Pkg.** **Vanillezucker**  
**½ gestr.**  
**TL** **Xanthan**  
**¼ TL** **Flohsamenschalenpulver**  
**¼ TL** **Zimt**  
**1 Pr.** **Salz**  
**125 g** **Butter, kalt**  
**1 Ei (Gr. M)**

## FÜR DEN BELAG

**4** **Eiweiß**  
**265 g** **Puderzucker**  
**ca. 350 g** **Kirschkonfitüre**

**Butter, laktosefrei /**  
**100 g vegane Margarine**



1 Mehl, Mandeln, Puderzucker, Vanillezucker, Xanthan, Flohsamenschalenpulver, Zimt und Salz in eine Rührschüssel geben und mischen. Butter und Eier zugeben und einen glatten Teig herstellen. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und über Nacht in den Kühlschrank legen.

2 Am nächsten Tag den Teig etwa 20 Minuten vor dem Verarbeiten aus dem Kühlschrank nehmen. Eine Hälfte auf einer bemehlten Arbeitsfläche kurz kneten, dann auf der gut bemehlten Arbeitsfläche etwa 3 mm dünn ausrollen. Kreise mit etwa 4,5–5 cm Durchmesser ausschneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

3 Im vorgeheizten Backofen bei 160 °C in 12–14 Minuten hell backen. Anschließend aus dem Ofen nehmen und die Plätzchen leicht abkühlen lassen. Mit dem restlichen Teig ebenso verfahren. Der Teig reicht für etwa 3 Backbleche. Die Backfentemperatur auf 130 °C (Ober- und Unterhitze) reduzieren.

4 Unterdessen den Baiserbelag herstellen. Das Eiweiß steif schlagen, dann den Puderzucker unter ständigem Rühren einrieseln lassen. Eine sehr steife Eischneemasse herstellen und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle einfüllen. Entlang des Randes Baiserkreise auf die Plätzchen spritzen. Bei 130 °C etwa 20 Minuten weiterbacken.

5 Die fertigen Plätzchen aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen. Dann ½ TL Konfitüre mittig auf jedes Plätzchen geben. Die Kirsch-Baiser-Plätzchen in einer Keksdose aufbewahren.





## *Desserts*



## Apfel-Zimt-Waffeln

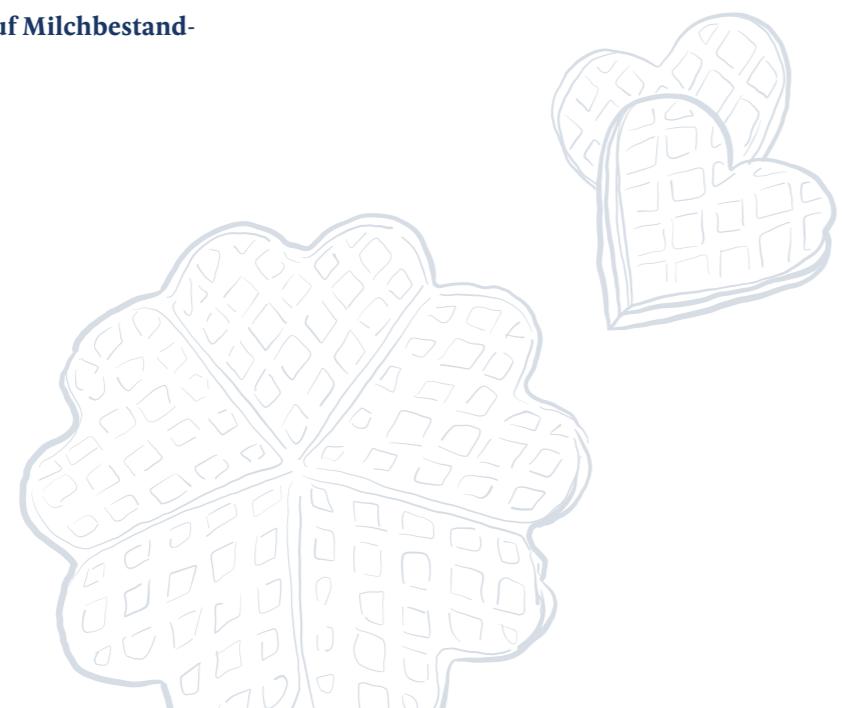
### ZUTATEN FÜR ETWA 9 STÜCK

**100 g** Butter  
**50 g** Zucker  
**2** Eier  
**120 g** glutenfreie helle Mehlmischung  
**½ TL** Backpulver  
 Etwa  
**80 ml** Milch  
**1** Apfel, geraspelt  
**½ TL** Zimt  
**Fett für das Waffeleisen**  
**Puderzucker zum Bestäuben**

Butter, laktosefrei / Vegane Margarine

Milch, laktosefrei / Mandeldrink

Fett, laktosefrei / Auf Milchbestandteile achten



- 2 Die Eier einzeln zugeben und jeweils gut schaumig rühren. Mehl und Backpulver sieben und mit Milch, geraspeltem Apfel und Zimt unter die Schaummasse mengen. Der Teig soll schön weich, aber nicht flüssig sein. Je nach Konsistenz mit etwas Mehl oder Milch regulieren.
- 3 Jeweils 1 großen EL Teig in ein gefettetes Waffeleisen geben und goldbraune Waffeln backen.
- 4 Mit Puderzucker bestreuen und sofort servieren.

### ZUTATEN FÜR 1 AUFLAUFFORM MIT ETWA 25 X 15 CM = 6 STÜCK

**250 g** glutenfreie Löffelbiskuits

**FÜR DIE CREME**  
**300 g** Doppelrahmfrischkäse  
**300 ml** Schlagsahne (Obers), steif geschlagen  
**2 EL** Puderzucker

**AUSSERDEM**  
**150 ml** sehr starker Kaffee, kalt, oder Apfelsaft  
**50 ml** Amaretto oder Apfelsaft  
**365 g** Apfelkompott  
**½ TL** Zimt und etwa  
**2 TL** Zimt zum Bestäuben

Löffelbiskuits, laktosefrei / Auf Milchbestandteile achten

Doppelrahmfrischkäse, laktosefrei / Frischkäseersatz auf Sojabasis

Schlagsahne, laktosefrei / Sahneersatz auf Kokosbasis, aufschlagbar

## Bratapfel-Tiramisu

- 1 Alle Zutaten für die Creme verrühren. Einige EL der Creme in die Form streichen.
- 2 Kaffee und Amaretto mischen. Löffelbiskuits nacheinander kurz eintauchen und die Form damit auslegen. Die Hälfte der Creme darauf verteilen.
- 3 Apfelkompott und ½ TL Zimt mischen und auf die Creme streichen.
- 4 Restliche Löffelbiskuits in der Kaffeemischung tränken und gleichmäßig auf der Apfelschicht verteilen. Die restliche Creme darauf verteilen und glatt streichen.
- 5 Das Dessert mindestens 3 Stunden, am besten über Nacht, durchziehen lassen. Vor dem Verzehr mit Zimt bestäuben.

# Schokoküchlein mit flüssigem Kern

ZUTATEN  
FÜR 6 PORTIONEN

FÜR DEN TEIG

50 g **Zartbitterschokolade**  
50 g **Vollmilchschokolade**  
50 g **Butter**  
60 g **glutenfreie helle Mehlmischung**  
30 g **ungesüßter Backkakao**  
15 g **Rohrohrzucker**  
1 TL **Flohsamenschalenpulver**  
1 TL **Backpulver**  
1/4 TL **Vanille, gemahlen**  
1 Pr. **Salz**  
140 ml **Milch**

FÜR DIE FÜLLUNG

25 g **Zartbitterschokolade**

**Zartbitterschokolade, laktosefrei / Dunkle vegane Kuvertüre**

**Vollmilchschokolade, laktosefrei / Helle vegane Kuvertüre**

**Butter, laktosefrei / Vegane Margarine**

**Milch, laktosefrei / Mandeldrink**

1 Zartbitterschokolade, Vollmilchschokolade und Butter in einem Topf schmelzen, aber nicht kochen lassen.

2 Mehl, Backkakao, Rohrohrzucker, Flohsamenschalenpulver, Backpulver, Vanille und Salz in eine Rührschüssel geben und mischen. Schoko-Butter-Masse und Milch zum Mehlgemisch geben und alles zu einem glatten Teig verrühren.

3 Den Teig in ofenfeste Förmchen einfüllen (Durchmesser etwa 7 cm, Höhe etwa 3 cm). Pro Förmchen 1 Stück Zartbitterschokolade mittig in den Teig drücken und mit Teig abdecken.

4 Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C 9–11 Minuten backen (nach 9 Minuten ist der Kuchenteig sehr weich; wer den Schokokuchen ein wenig fester möchte, lässt die Förmchen für 10–11 Minuten im Backofen). Die fertigen Küchlein aus dem Ofen nehmen und sofort servieren.

**TIPP** *Glutenfreies Vanilleeis schmeckt köstlich zu den warmen Schokoküchlein!*





## Weihnachtliches Schichtdessert

### ZUTATEN FÜR 4-6 PORTIONEN

**200 g** glutenfreie Weihnachtsplätzchen, Spekulatius, Lebkuchen oder Printen

**1** Glas Sauerkirschen  
(Abtropfgewicht 350 g)

**200 ml** Schlagsahne (Obers)

**200 g** Schmand oder saure Sahne (Sauerrahm)

**1 Pkg.** Vanillezucker

### ZUM BESTREUEN

Zimt oder Kakaopulver

---

Weihnachtsplätzchen, Spekulatius, Lebkuchen oder Printen, laktosefrei / Auf Milchbestandteile achten

Schlagsahne, laktosefrei / Sahneersatz auf Kokosbasis, aufschlagbar

Schmand oder saure Sahne, laktosefrei / Schmand- oder Quakersatz auf Sojabasis

**1** Die Plätzchen in einen Gefrierbeutel geben und mit der flachen Seite eines Fleischklopfers zerkleinern. Lebkuchen oder Printen sehr fein schneiden. In eine Auflaufform geben.

**2** Die Kirschen abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen. Die Kirschen auf die Keksbrösel geben und zusätzlich etwa 8-10 EL Kirschsaft darauf verteilen.

**3** Sahne steif schlagen und mit Schmand und Vanillezucker verrühren. Die Creme auf die Kirschen streichen. Das Dessert mit Frischhaltefolie abdecken und für einige Stunden, am besten über Nacht, im Kühlschrank durchziehen lassen. Vor dem Verzehr mit Zimt oder Kakaopulver bestäuben.

### VARIATION

*Gerne können andere Dosenfrüchte oder auch frische Früchte und Saft verwendet werden.*