

Spritzgebäck

Mantler Glutenfreies Lactosefreies Mehl



Zutaten

500 g	MANTLER Glutenfreies- Lactosefreies Mehl
250 g	Butter (oder lactosefreie Magarine)
250 g	Staubzucker
2 Pkg.	Vanillezucker
4	Eier
150 g	Mandeln gerieben
½ Pkg.	Weinsteinbackpulver

Zubereitung

Butter, Zucker, Vanillezucker und Eier schaumig rühren, Mehl, Backpulver und geriebenen Mandeln unterheben. Diese Masse in einen Spritzsack füllen und auf ein befettetes Blech zu Keksen dressieren. Nach dem Backen auskühlen lassen, mit Marmelade zusammensetzen und mit Schokoglasur bespritzen.

Backzeit: ca. 18 Minuten
im vorgeheizten
Rohr

Backtemperatur: ca. 180 °C