



# Die besten Weihnachtsguetzli

ohne 14 Hauptallergene

## Zutaten

(für zwei Backbleche voller Kekse)

- 250 g helle glutenfreie Mehlmischung, bestehend aus:
  - 60 g Kartoffelmehl
  - 60 g Maismehl
  - 60 g Maisstärke
  - 50 g Reismehl hell
  - 20 g Tapiokastärke (Maranta-Tapioka)
- 1 TL Xanthan (1 TL pro 250g)
- 90 g Puderzucker
- 120 g vegane Butter
- 1-2 EL Reisdrink (oder Wasser)
- 1 Prise Salz
- 1 TL Abrieb einer Bio-Zitrone

Gewürze nach Gusto: Vanille, Kardamom, Anis

## Zubereitung

1. Die Butter (Raumtemperatur) und den Puderzucker mit dem Handrührgerät gut mischen. 1 bis 2 EL Reisdrink dazu geben.
2. Die Mehlmischung unterrühren und zu einem Teig verkneten.
3. Teig einige Stunden kühl stellen. Geht gut auch über Nacht.
4. Teig eine Stunde bei Raumtemperatur akklimatisieren lassen.
5. Auf einer bemehlten Unterlage (z.B. mit Kartoffelstärke) den Teig ca. 5 mm dick auswalzen. Ist der Teig zu bröselig, Hände befeuchten und den Teig kneten, bis er geschmeidig wird.
6. Formen ausschneiden und auf ein vorbereitetes Backblech legen.
7. Blech mit den Keksen 20-30 Minuten kühl stellen.
8. Ofen auf 180°C vorheizen.
9. Guetzli in der Mitte des Ofens 10-12 Minuten backen.

Viel Freude beim Backen und Geniessen!



ALLERGIEZENTRUM SCHWEIZ  
CENTRE D'ALLERGIE SUISSE  
CENTRO ALLERGIE SVIZZERA

Quelle Rezept:  
[himbeergelb.ch](http://himbeergelb.ch), Rezepteblog von Sandra Kopp,  
aha!award-Preisträgerin