

## Glasierte - Weihnachtplätzchen (Glutenfrei)

Kategorien: Plätzchen, Teig, Glutenfrei, Diab.

Zutaten für: 1 Rezept

600	Gramm	Buchweizenmehl
300	Gramm	Pflanzenmargarine
		Salz
200	Gramm	Aprikosenkonfitüre
125	Gramm	Puderzucker

### Anleitung:

Buchweizenmehl für die Arbeitsfläche, Buchweizenmehl, Margarine und 1 Msp. Salz mit 200 ml Wasser rasch zu einem glatten Teig verkneten und 1 Std. kühl stellen. Danach ausrollen und mit den Plätzchenformen ausstechen und diese im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad, mitte, Umluft, 10 Minuten backen. Danach abkühlen lassen. Die Aprikosenkonfitüre durch ein Haarsieb streichen, erwärmen und dünn auf die Kekse streichen. Den Puderzucker mit 1 EL heissem Wasser glatt rühren und dann kann man die Plätzchen noch verzieren (Minispritzbeutel)