

## Plätzchen 1 Glutenfrei + Eifrei

Kategorien: Plätzchen, Glutenfrei, Ohne Ei

Zutaten für: 1 Rezept

150	Gramm	Kichererbsen, gemahlen
200	Gramm	Erdnüsse, glasierte, gemahlen + geröstet
150	Gramm	Mais, gemahlen ( kein Popkorn )
150	Gramm	Buchweizen, gemahlen
150	Gramm	Hirse, gemahlen
1	Teel.	Salz
1	Teel.	Vanille - Pulver (Bourbon)
1	Tüte	Backpulver
250	Gramm	Rohrzucker, oder mehr
900	ml	Milch, oder mehr

### Anleitung:

Arbeitszeit: ca. 30 Min. / Schwierigkeitsgrad: simpel / Kalorien p. P.: keine Angabe

Erdnüsse mahlen (Mandelmühle), dann leicht rösten, bis sie leicht duften und alle trockenen Zutaten gut vermischen lassen, nach und nach die Milch zugeben, man sieht es, sollte schwer tropfend vom Quirl laufen. Wer mit einem Handquirl arbeitet, dann wird evtl. mehr Milch gebraucht werden.

Je nach dem wie dick die Plätzchen werden sollen, zwei oder drei Backbleche mit Backpapier auslegen, den Teig rauf gießen, mit einem Teigschaber verteilen. Alle Bleche in den kalten Backofen bei ca. 140°C Umluft ca. 40 min backen. In Streifen, Rechtecke oder Rauten schneiden, oder evtl. mit einem runden Glas ausstechen, Plätzchen bis zum vollen erkalten auf den Blechen lassen, und sie dann vorsichtig abheben.

Veränderung: Statt süß schmecken diese auch pikant, dann Vanillepulver und bis auf 1 Tl Zucker weglassen. Stattdessen fein geriebenen kräftigen Käse und oder Knoblauchzehen mit einer Gabel zerdrücken und 1- 2 Tl Kräutersalz. Auch 20-100 g frischen Ingwer verwenden, in kleine Würfel oder gerieben.