

Wie die zu Weihnachten besonders beliebten **Ausstechkekse mit glutenfreiem Mehl** problemlos gelingen, verraten wir Ihnen gerne:

250 g Poensgen Classic

125 g Margarine oder weiche Butter

50 g Zucker

75 g Rübenkraut (oder anderer zähflüssiger Zucker)

1 Ei

1 TL glutenfreies Backpulver (z.B. Weinstein Backpulver)

1 Prise Salz

Der Teig reicht für etwa 25-30 Kekse.

- Alle Zutaten verkneten und den Teig mindestens 1 Stunde kühl stellen. Backofen auf ca. 180° C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
- Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben, um ein Kleben zu verhindern. Den Teig etwa 3-4 mm dick ausrollen und Plätzchen in den Lieblingsformen ausstechen.
- Die Ausstechkekse etwa 10-15 Minuten auf der mittleren Ebene im Ofen backen. Anschließend nach Herzenslust dekorieren und verschenken oder selber vernaschen.

Und noch ein paar **Tipps direkt aus der Backstube** – wie der Genuss zu Hause gelingt:

- Die meisten Rezepte lassen sich nicht ohne Weiteres für glutenfreies Backen adaptieren. Mit unserem Poensgen Classic ist das anders: Um es Ihnen so einfach wie möglich zu machen, haben wir unser Mehl so optimiert, dass Sie es 1:1 gegen herkömmliches Mehl austauschen können.
- Glutenfreie Mehle haben andere Eigenschaften als sonstige Mehle. Messen Sie daher alle Zutaten sorgfältig ab.
- Wichtig beim Backen mit glutenfreiem Mehl ist auch die richtige Temperatur der Zutaten.