

Kastanien-Mandel-Sterne

Ohne Erdnüsse, glutenfrei, ohne Weizen, ohne Dinkel

Enthält: Milch, Laktose, Ei und Nüsse

Zutaten für den Teig:

- 2 Eiweisse
- 2 Eigelbe
- 1 Prise Salz
- 120 g gemahlene Mandeln
- 50 g Zucker
- 60 g schwarze Schokolade
- 100 g Kastanienmehl
- 2 EL griechischer Joghurt
- etwas Vanilleextrakt
- 1 gestrichener TL Lebkuchengewürz

Zutaten für die Dekoration:

- 40 g Schokolade
- weisse Zuckersterne

Zubereitung:

- Eine quadratische Springform (23 x 23cm) mit Backpapier auslegen.
- Die Eiweisse mit einer Prise Salz steif schlagen.
- Die Schokolade schmelzen.
- Die Eigelbe mit der geschmolzenen Schokolade und den restlichen Zutaten mischen, bis die Teigkonsistenz zäh und klebrig ist.
- Die geschlagenen Eiweisse vorsichtig unter die Masse ziehen.
- Den Teig in die vorbereitete Springform füllen und glattstreichen.

Backen:

- im vorgeheizten Backofen: Heissluft 200 Grad (Umluft 180 Grad)
- Ofenmitte
- ca. 20 Minuten

Das Gebäck herausnehmen und ca. 10 Minuten abkühlen lassen. Mit Ausstechformen Guetzli ausstechen oder mit einem Messer in Rechtecke schneiden. Guetzli auf einem Gitter vollständig auskühlen lassen.

Dekoration:

- Die Schokolade schmelzen.
- Die Guetzli mit einem Backpinsel damit bestreichen.
- Die Zuckersterne auf die noch flüssige Schokolade streuen.

Sobald die Schokolade fest ist, die Guetzli in eine Büchse legen, verschliessen und vor dem Geniessen eine Nacht ruhen lassen.

Das Rezept wurde von Manuela entwickelt.



Mandel-Kekse

Ohne Erdnüsse, ohne Ei, glutenfrei, ohne Weizen,
ohne Dinkel, laktosefrei

Enthält: Milch und Nüsse

Zutaten:

- 170 g gemahlene Mandeln
- 80 g glutenfreies Mehl
- 70 g pflanzliche Margarine, geschmolzen
- 70 g Ahornsirup
- 50 g schwarze Schokolade (je nach Allergie), in Stückli gehackt
- 1 Teelöffel Vanillezucker

Zubereitung:

- Alle Zutaten mischen.
- Je einen Esslöffel Masse zu einer Kugel formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
- Nach Belieben flach drücken.

Backen:

- im auf 150 Grad vorgeheizten Backofen
- Ofenmitte
- ca. 10 Minuten

Die Mandel-Kekse herausnehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen.

Das Rezept wurde von Patricia Muff auf www.individualisten.at entdeckt und leicht abgeändert.

Geeignete Produkte mit dem Schweizer Allergie-Gütesiegel finden Sie auf www.service-allergie-suisse.ch



Shortbread

**Ohne Milch, laktosefrei, ohne Ei, ohne Erdnüsse,
ohne Nüsse, glutenfrei, ohne Weizen, ohne Dinkel**

Zutaten:

- 250 g pflanzliche Margarine
- 60 g Zucker
- 60 g Puderzucker
- ¼ Teelöffel Salz
- 1 Teelöffel Vanillepaste
- 50 g getrocknete Cranberries (fakultativ)
- 125 g feiner Maisgriess
- 250 g Mehl, oder glutenfreies Mehl
- 1 Esslöffel Zucker zum Bestreuen

Zubereitung:

- Eine Carré- oder Springform, von 26 cm Durchmesser mit Backpapier belegen.
- Die Butter mit dem Zucker und dem Puderzucker aufschlagen, bis eine helle und luftige Masse entstanden ist.
- Salz und Vanillepaste unter die Masse rühren.
- Die Cranberries grob hacken und mit dem Griess und dem Mehl zur Masse geben.
- Alles zu einem weichen Teig vermischen.
- Den Teig auf dem Boden der Form ausstreichen.

Backen:

- im auf 160 Grad vorgeheizten Backofen
- untere Ofenhälfte
- ca. 45 Minuten

Das Shortbread herausnehmen, mit dem Zucker bestreuen und noch warm in Stücke schneiden.

Das Rezept wurde von Veronika Fankhauser entdeckt und abgeändert.

Geeignete Produkte mit dem Schweizer Allergie-Gütesiegel finden Sie auf www.service-allergie-suisse.ch



Vollwert-Guetzli

Ohne Milch, laktosefrei, ohne Erdnüsse, glutenfrei, ohne Weizen, ohne Dinkel

Enthält: Ei und Nüsse

Zutaten:

1 Ei

80 g Rohzucker

250 g Kernen- und Dörrfrüchtemischung

(z.B. gehackte Mandeln, Nüsse, Mohn, Sesam, Sonnenblumenkerne, Pinienkerne, Datteln, Feigen, Sultaninen und Cranberries)

Zubereitung:

- Die Trockenfrüchte fein schneiden.
- Alle Zutaten gut miteinander mischen.
- Mit zwei Teelöffeln Häufchen auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen.

Backen:

- im auf 150 Grad vorgeheizten Backofen
- in der Ofenmitte
- ca. 10 Minuten

Die Vollwert-Guetzli herausnehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen.

Das Rezept wurde von Rita Langs Tante in einer Tageszeitung entdeckt.



Wespi-Nestli

Ohne Milch, laktosefrei, ohne Erdnüsse, glutenfrei, ohne Weizen, ohne Dinkel

Enthält: Ei, Nüsse

Zutaten:

- 80 g Mandelstifte
- 2 Eiweisse
- 1 Prise Salz
- 120 g Zucker
- 1 Päckli Vanillezucker
- 80 g dunkle Schokolade, gerieben

Zubereitung:

- Mandelstifte in einer Pfanne hellbraun rösten und auskühlen lassen.
- Eiweisse mit dem Salz steif schlagen. Die Hälfte des Zuckers begeben und weiter schlagen, bis die Masse glänzt.
- Restlichen Zucker und Vanillezucker begeben. Weiter schlagen bis die Masse feinporig, glänzend und steif ist.
- Die Schokolade und die Mandeln mischen und sorgfältig unter den Eischnee ziehen.
- Mit zwei Teelöffeln Häufchen auf einem mit Backpapier belegtem Blech und mit genügend Abstand verteilen.

Backen:

- im auf 150 Grad vorgeheizten Backofen
- Ofenmitte
- ca. 10 Minuten

Wespi-Nestli herausnehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen.

Das Rezept wurde von Rita Lang in der Schweizer Illustrierten entdeckt und abgeändert.

