

Glutenfreie mexikanische Hochzeitstorten

Inhaltsstoffe

1/2 Tasse Butter
1 Teelöffel glutenfreier Vanilleextrakt
1 Tasse Puderzucker 1/2 Tasse weißes Reismehl 1/4 Tasse Speisestärke
1/4 Tasse Tapiokamehl
1/4 Teelöffel geschmacksneutrale Gelatine (optional)
1 Tasse gehackte Haselnüsse 1 Tasse gehackte Walnüsse oder Haselnüsse
Puderzucker zum Bestäuben

Wegbeschreibung

Den Backofen auf 175 Grad Celsius vorheizen.

In einer mittelgroßen Schüssel die Butter und die Vanille verrühren, bis sie gut vermischt sind. Puderzucker, Reismehl, Maisstärke, Tapiokastärke und Gelatine zusammensieben. In die Buttermischung einrühren, bis alle trockenen Zutaten eingearbeitet sind. Die gemahlenen Haselnüsse und die gehackten Haselnüsse untermischen. Teelöffelweise Teig zu Kugeln formen und zu Halbmonden ausstechen. Die Kekse mit einem Abstand von mindestens 5 cm auf ungefettete Backbleche setzen.

Im vorgeheizten Ofen 8 bis 10 Minuten backen, bis sie goldbraun sind. Für knusprigere Kekse die Hitze auf 325 Grad F (165 Grad C) reduzieren und etwas länger backen. Wenn die Kekse vollständig abgekühlt sind, zusätzlich mit Puderzucker bestreuen.

