



Deutsches Maiskomitee e.V. (DMK)

News

Deutsches Maiskomitee e.V. (DMK)
Dr. Helmut Meißner (verantwortlich)
Dr. Jürgen Rath · Dr. Susanne Kraume
Brühler Str. 9 · 53119 Bonn
Tel.: 0228/926580
Fax: 0228/9265820
Internet: www.maiskomitee.de
E-Mail: dmk@maiskomitee.de

12/2021

Plätzchengenuss ohne Gluten

Bonn (DMK) – Plätzchenduft liegt in der Luft und kündigt das nahende Weihnachtsfest an. Doch der unbeschwerter Genuss ist für Menschen mit Glutenunverträglichkeit nicht ganz so einfach. Hier bietet das glutenfreie Maismehl leckere Alternativen. Es eignet sich für eine Vielzahl von Plätzchen und Weihnachtsgebäck.

Das Deutsche Maiskomitee e. V. (DMK) hat ein besonders leckeres Rezept für die weihnachtliche Kaffeetafel von der Konditorin Yuriko Lenz entwickeln lassen. Die gebürtige Japanerin, in Wien zur Konditorin ausgebildet, hat Vanillekipferl mit Maismehl kreiert.

Vanillekipferl mit Maismehl (ergibt ca. 24 Stück):

100g Butter

100g Maismehl

60g Marzipanrohmasse

50g Mandeln, gerieben

20g Puderzucker

1 Eigelb

Salz, Vanille

Vanillezucker (Puderzucker und Vanille) zum Wälzen

Butter, Zucker, Marzipanrohmasse und Eigelb glattarbeiten, gesiebtes Mehl mit den Mandeln mischen und kurz mit den anderen Zutaten zu einem Teig kneten. Den Teig zu Hörnchen formen, auf ein gefettetes Blech legen und bei 190 Grad backen. Die Vanillekipferl sofort nach dem Backen in Vanillezucker wälzen.

(1.105 Zeichen)

Keywords: Deutsches Maiskomitee e. V. (DMK), Maismehl, Weihnachtsgebäck, glutenfrei