



## Mailänder Engeli

🕒 30 Min. + 2½ Std. kühl stellen + 10 Min. backen ✂️ glutenfrei

Ergibt 10 Stück (Guetzli-Ausstecher «Engeli», klein)

**125 g Butter**, weich  
**100 g Zucker**  
**1 Prise Salz**  
**1 frisches Ei**  
**100 g Mandelmehl**  
**100 g Vollkorn-Reismehl**

Butter in eine Schüssel geben, Zucker und Salz darunterrühren. Ei darunterrühren, weiterrühren, bis die Masse heller ist. Mandelmehl und Reismehl beigegeben, zu einem Teig zusammenfügen, etwas flach drücken, zugedeckt ca. 2 Std. kühl stellen.

Ofen auf 200 Grad vorheizen. Vom Teig ca. 50 g beiseite legen. Teig portionenweise zwischen einem aufgeschnittenen Plastikbeutel ca. 4 mm dick auswallen. Engeli ausstechen, dabei das Förmchen immer wieder ins Mehl tauchen, Guetzli auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

**2 TL Himbeerstreusel**  
**einige Tropfen rote Lebensmittelfarbe**

Beiseite gelegten Teig mit Himbeerstreuseln und Lebensmittelfarbe mischen, ca. 4 mm dick auswallen, kleine Sterne ausstechen. Auf den Bauch der Engeli legen, Arme sorgfältig darüberklappen, etwas andrücken, Guetzli ca. 30 Min. kühl stellen. Ofen auf 200 Grad vorheizen.

**Backen:** ca. 10 Min. in der Mitte des Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.

**Deko-Tipp:** 200 g Puderzucker mit 1 frischem Eiweiss mit den Schwingbesen des Handrührgeräts ca. 2 Min. rühren, bis eine feste Spritzglasur entsteht. Glasur in einen Einweg-Spritzbeutel füllen, eine kleine Ecke abschneiden, Engelflügel damit verzieren.

**Haltbarkeit:** in einer Dose gut verschlossen ca. 2 Wochen.

**Stück:** 234 kcal, F 16 g, Kh 18 g, E 3 g

ANZEIGE

### Vollkorn Reismehl – natürlich glutenfrei



Reismehl ist im asiatischen Raum längst bekannt und auch in der Schweiz wird es immer beliebter, da es glutenfrei und sehr bekömmlich ist. Das Vollkorn Reismehl von Naturaplan in Bio-Qualität enthält die Nährstoffe des gesamten Korns. Es eignet sich zum glutenfreien Backen von süssen und salzigen Speisen.

Das glutenfreie Vollkorn Reismehl von Coop Naturaplan ist in grösseren Coop Supermärkten und in der Lebensmittelabteilung der Coop City Warenhäuser erhältlich.

**Rezept Betty Bossi**  
 Betty Bossi Zeitung Glutenfrei  
 Nr. 10/2019  
 © Betty Bossi AG  
 www.bettybossi.ch