



Maismehl Marmor Plätzchen glutenfrei

Menge	Zutaten
65 gr	weiche Butter
35 gr	Wiener Puderzucker
6 gr	BIO Orangenschale alternativ Dr.Oetker-Packg
60 gr	feines Maismehl
40 gr	Maisstärke
30 gr	Reismehl
1 EL	Kakao
	Küchenwaage
	Backblech
	Frischhaltefolie
	Dauerbackfolie oder Backpapier
	Vorratsdose für Gebäck
	 <i>Zum Dekorieren:</i>
	Puderzucker
	 ausserdem:
	Kochschürze
	Ofenhandschuhe
	Einweghandschuhe

Zubereitung:

1

[Schürze](#) um - [Einweghandschuhe](#) an.
Die Butter mit dem Puderzucker, den Mehlen und der Stärke vermischen und alles mit den Händen zu einem glatten Teig auf genug großem [Holzbrett](#) verkneten.



2

Ein Drittel des Teiges mit dem [Kakao](#) gründlich durchkneten (bei Bedarf mit Wasser anreichern). Den dunklen und den hellen Teig miteinander verkneten, sodass er noch zweifarbig bleibt.

3

Den Teig halbieren und zu zwei Rollen formen.
In Folie wickeln und kaltstellen.

4

Den Backofen auf 160°C Umluft vorheizen.
[Backblech](#) mit [Silikon-Backpapier](#) belegen.

5

Die Teigrollen aus der Folie nehmen und in 1 Zentimeter dicke Stücke schneiden.
Die Scheiben auf das Backblech legen.
Im vorgeheizten Backofen etwa 10 Minuten backen.
Abkühlen lassen in schöne [Keksdosen](#) verstauen.

***Wenn euch mein Rezept und Bilder gefallen haben, würde ich mich über eure Bewertung und Kommentare sehr freuen.
Viel Spaß beim Nachbacken.***



Lucina's Tipps:



Tipp: Zubereitungszeit: ca.30 Minuten
Kühlzeit: 3-24 Stunden
Backzeit: 10 Minuten

Sollte der Teig nicht glatt sein und sich nicht formen lassen, einfach 1 TL Wasser in den Teig einarbeiten und schon funktioniert es.



*Ich wünsche euch gutes Gelingen und
guten Appetit!!*

Eure Lucina Cucina