



Glacé-Cornets

 30 Min.  glutenfrei

Für das Bretzelleisen «Knusper-Träumli» mit Cornetform

Ergibt ca. 16 Stück

1 Ei	Ei, Rahm, Öl, Vanillepaste, Zucker und Salz
3 EL Vollrahm	in einer Schüssel mit dem Schwingbesen
3 EL Sonnenblumenöl	gut verrühren.
1 TL Vanillepaste	
200 g Zucker	
1 Prise Salz	
200 g glutenfreies Mehl (Schär Universal)	Mehl und Wasser unter Rühren beigegeben, zu einem glatten Teig rühren.
2½ dl Wasser	

Wenig Teig (ca. ¾ dl) mit einer Schöpfkelle auf das Bretzelleisen geben, kurz anbacken, Deckel schliessen, ca. 1½ Min. backen, so dass ein grosses Bretzeli entsteht. Bretzeli herausnehmen, sofort mit der Cornet-Form formen, auf einem Gitter auskühlen. Mit dem restlichen Teig weitere Cornets backen.

Haltbarkeit: In einer Dose gut verschlossen ca. 5 Tage.

Stück: 128 kcal, F 3 g, Kh 24 g, E 1 g