

## Gewürz - Sterne (Diab.)

Kategorien: Plätzchen, Diabetiker, Weihnachten

Zutaten für: 1 Rezept

125	Gramm	Weizenmehl Typ 405
125	Gramm	Weizenvollkornmehl
1/2	Teel.	Backpuver
80	Gramm	Fruchtzucker
1		Ei
1/2	Teel.	Zimt
		Je 1 Priesse gem. Nelken
		Piment und Kardamom
125	Gramm	Butter
3	Essl.	Milch

### Anleitung:

Das Mehl mit dem Backpulver mischen und mit dem Zucker auf die Arbeitsfläche häufen. Das Ei in die Mitte setzen, die Gewürze und das Fett in kleine Stückchen obenauf geben. Alle Zutaten rasch verkneten und 1 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Teig 2 - 3 mm dick ausrollen, Sterne ausstechen und auf das Backblech legen, mit Milch bestreichen.

Im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten (180° C) backen.

2 Stück = 1 BE: