

## Eierplätzchen

4 Ei

für ca. 30 stück

### **Zutaten:**

4 Eier

250 g Diabetikersüße

250 g Weizenmehl Typ 550

### **Zubereitung:**

Die Eier mit der diabetikersüße in eine Edelstahlschüssel geben und im Wasserbad bei etwa 60 grad rühren. die Schüssel aus dem Wasserbad nehmen und in kaltes wasser stellen. die masse darin etwa 10 Minuten kalt schlagen.

Das Weizenmehl sieben und unter die Eiermasse ziehen. mit einer Lochtülle auf ein mit Backpapier belegtes blech runde tupfen spritzen und die

Plätzchen im vorgeheizten Backofen bei 210 grad etwa 15 Minuten goldgelb backen.