

Engelsaugen Diab.

Kategorien: Backen, Diabetiker, Plätzchen

Zutaten für: 35 Stück

1		Vanilleschote
140	Gramm	Mehl
50	Gramm	Gemahlene Mandeln
50	Gramm	Diabetiker-Süße
100	Gramm	Butter
1	Essl.	Öl
		Je 50 g rotes und gelbes Gelee (für Diabetiker Geeignet)
	Etwas	Mehl
		Backpapier

Anleitung:

Zutaten

Vanilleschote längs halbieren, Mark herausschaben. Mehl, Mandeln, Süße, Vanillemark, Butter, Öl und 1 EL kaltes Wasser verkneten. Mit kühlen feuchten Händen zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt ca. 30 Minuten kühl stellen.

Eine Rolle formen, in 35 Scheiben teilen und mit bemehlten Händen zu Kugeln formen. Auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche setzen. In die Mitte jeder Kugel eine kleine Vertiefung drücken. Kekse bei 175 °C nacheinander ca. 12 Min. backen. Gelees getrennt erwärmen.

Abkühlen, mehrmals umrühren. Heiße Plätzchen mit Gelees füllen.

Pro Stück 1/2 BE

kcal kJ Eiweiß Fett KH Broteinheiten 60 250 1 3 6 1/2 |top|

Quelle:

Aus der Rezeptsammlung von Konrad Heizmann
Rezept erfasst mit*RK*08.02.2016
von Konrad Heizmann