

Florentiner Krapferl

4 Eiweiß

ca. 42 Stück

Zutaten:

4 Eiklar
Prise Salz
200 g geriebene Nüsse
45 g Weizenmehl 3 BE
3 EL Streukandisin
1 Msp. Backpulver
50 g Diabetikermarmelade

Zubereitung:

Aus Eiklar, Salz und Süßstoff festen Schnee schlagen und die geriebenen Nüsse unterheben. Mehl mit Backpulver dazugeben und kleine Kugeln formen. Mit einem Kochlöffelende kleine Grübchen drücken und die mit Diabetiker-marmelade füllen und bei 140 Grad ca. 15 min. backen

Bei 42 Stück: 6 Stück = 1 BE / 235 kcal