

Husareng Gebäck (Marmeladeplätzchen) 1 Ei

(35 Stück zu je 57 Kalorien, kaum BE)

Zutaten:

15 g Mandelsplitter,
30 g Diätfruchtzucker,
200 g Mehl,
1 TL geriebene Zitronenschale,
150 g Butter,
1 Eigelb,
etwas Eiweiß,
Ei oder Eigelb zum Bestreichen der Plätzchen,
etwa 4 TL Diabetikermarmelade,
15 g Diätfruchtzucker

Zubereitung:

Mehl und Diätfruchtzucker zusammen sieben, geriebene Zitronenschale dazugeben. Butterflocken darüber geben, mit dem Ei zu einem glatten Teig verkneten. Zu einer Kugel formen, etwa eine halbe Stunde kalt stellen. Kleine Teigmengen zu Kugeln formen, auf das eingefettete und mit Mehl bestäubte Backblech legen, aber nicht zu dicht, da sie sich beim Backen ausdehnen. Kugeln etwas flach drücken, mit einem Kochlöffelstiel eine Vertiefung in die Mitte machen, mit Ei oder Eiweiß bestreichen und mit Mandelsplittern bestreuen. Auf Stufe 4-5 (180- 190° C) goldbraun backen. Noch warm vom Backblech nehmen, einen Marmeladenklecks in die Mitte der Plätzchen geben. Mit etwas Diätfruchtzucker bestäuben.

Aus dem Buch: Bäckereien und Süßspeisen für Diabetiker