

Husarenkrapfen

3 Eigelb

(ca. 50 Stück)

Zutaten:

125 g Butter
2 Eigelb
55 g Sorbit
1 TL Süßstoff
175 g Weizenmehl

Zum Einrollen:

1 Eigelb
1 TL Dosenmilch
100 g gehackte Mandeln

Füllung:

30 g rote Diabetikermarmelade

Zubereitung:

Die Butter schaumig rühren, die Eigelbe abwechselnd mit dem Zucker und dem Süßstoff unterschlagen, das gesiebte Mehl nach und nach unterrühren. Aus dem Teig etwa 50 kleine, gleich große Kugeln formen. Die Kugeln erst in dem mit der Dosenmilch verquirlten Eigelb wenden und dann in den gehackten Mandeln. Auf ein leicht gefettetes, bemehltes Blech setzen. Mit einem Kochlöffelstiel kleine Vertiefungen in die Kugeln drücken. In die Vertiefung die Marmelade einfüllen.

Backtemperatur: 200° C

Einschubhöhe: mittlere Schiene

Backzeit: ca. 10-15 Minuten

22 g, 3 Stück, enthalten ca.:

Eiweiß 2,8 g

Fett 10,8 g

Kohlenhydrate 12,9 g, davon Zuckeraustauschstoff 3,3 g

BE 1,1

kcal 167

kJ 698

Aus dem Buch: Süßes für Diabetiker