

Irische Weihnachts Törtchen

1 Ei

(für Diabetiker geeignet)

Zutaten für 40 Stück:

100 g Rosinen

100 g gehackte Mandeln

120 g Mehl

60 g Butter/Margarine

80 g Diabetikersüße

abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitronen

je ½ TL Lebkuchengewürz und Kaffeepulver (Instand)

1 Messerspitze Natron

75 ml dunkles Bier

1 Ei (Größe M)

Diabetikersüße zum Bestäuben

ca. 80 kleine Pralinenförmchen (oben 5 cm und unten 3 cm Durchmesser)

Zubereitung:

Rosinen grob hacken. Mit Mandeln in eine Schüssel geben. Mehl, Fett, Diabetikersüße, Zitronenschale, Lebkuchengewürz und Kaffeepulver unterkneten. Natron in 2 Esslöffel lauwarmen Bier auflösen, Ei mit restlichem Bier verrühren. Beide Biergemische glatt mit dem Teig verrühren.

Je zwei Pralinenförmchen ineinander spritzen. Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und in die Förmchen spritzen. Auf ein Backblech setzen und im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad 20-25 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Mit etwas Diabetikersüße bestäuben.

Nährwerte pro Stück ca. 210 kJ/50 kcal, E 1 g, F 3 g, KH 6 g, 0,5 BE