

## Knusperkekse

2 Ei + 1 Eigelb

### **Zutaten** für 80 Knusperkekse:

200 g Diätmargarine oder Butter  
2 Eier  
1 Prise Salz  
2 TL flüssiger Süßstoff  
1 TL ausgeschabtes Vanillemark  
30 g Diabetikerzucker  
abgeriebene Schale von 1/2 Zitrone (unbeh.)  
350 g Mehl  
1 gestrichener TL Backpulver  
80 g Speisestärke, z.B. Gustin

### **Zum Bestreichen:**

1 Eigelb  
1 EL Milch

Weiches Fett, Eier, Salz, Süßstoff, Vanillemark und Diabetikerzucker schaumig rühren.  
Zitronenschale hinzufügen. Mehl, Backpulver, Stärke darüber sieben und rasch unterkneten.  
Den Teig dünn ausrollen und gleich große Plätzchen ausstechen.  
Auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen.  
Eigelb mit Milch verrühren, Plätzchen damit bestreichen

Bei 200 Grad (Gas: Stufe 3) 10-12 Minuten hellbraun backen.

### Variationen:

Plätzchen vor dem Backen je nach Geschmack mit Kokosraspeln, gehackten Pistazien, Mandeln, Nüssen oder halbierten Walnüssen bestreuen.

Je Stück: 4 g Kohlenhydrate, 40 kcal, 170 kJ, 1 BE = 3 Stück