

Linzer Kekse

1 Ei

(ohne Zucker)

Zutaten: (für 35 Stück)

80 g Butter oder Margarine
80 g Diabetiker-Süße
1 Ei (KL. M)
Salz
150 g Mehl und Mehl zum Bearbeiten
150 g Diät-Kirschkonfitüre

Zubereitung:

1. Butter oder Margarine mit Diabetiker-Süße und Ei schaumig schlagen. 1 Prise Salz und Mehl dazugeben und zu einem glatten Teig kneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Folie wickeln und 2 Stunden kühl stellen.
2. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck dünn ausrollen. Mit einer gewellten Ausstechform (5 cm) 70 Plätzchen ausstechen. Aus der Hälfte der Taler etwas Teig aus der Mitte stechen.
3. Plätzchen im vorgeheizten Backofen bei 150 C (Gas 1, Umluft 150 C) auf der 2. Einschubleiste von unten 10-15 Minuten backen, auskühlen lassen.
4. Die Kirschkonfitüre aufkochen und mit dem Schneidstab pürieren. Auf die ganzen Plätzchen in jede Mitte 1/2 TL Konfitüre geben, kurz antrocknen lassen. Dann noch etwas Konfitüre darüber geben. Die Teigringe vorsichtig auf die Plätzchen drücken, trocknen lassen.

Zubereitungszeit: 2 Stunden (plus Kühlzeit)

Brenn- und Nährwerte pro Stück: 45 kcal / 188 kJ 1 g Eiweiß 2 g Fett 6 g Kohlenhydrate 2 Stück haben 1 BE