

Mürbes Mandelgebäck

2 Eigelb

(ca. 20 Stück)

Zutaten:

60 g Butter oder Margarine
2 Eigelb
1 TL Zitronensaft
1 1/2 TL Süßstoff
40 g gemahlene Mandeln
100 g Weizenmehl
1/2 TL Backpulver

Zubereitung:

Das Fett und die Eigelbe schaumig rühren, den Zitronensaft und den Süßstoff gut unterschlagen, die Mandeln, das Mehl und das Backpulver unterarbeiten. Aus dem Teig zwei gleich große Rollen formen. Daraus etwa 20 Scheiben schneiden. Diese auf ein leicht gefettetes Blech setzen.

Backtemperatur: 200° C

Einschubhöhe: mittlere Schiene

Backzeit: ca, 25 Minuten

30 g, 3 Stück, enthalten ca.:

Eiweiß 3,7 g

Fett 12,5 g

Kohlenhydrate 12,1 g

BE 1

Kcal 185

kJ 776

Aus dem Buch: Süßes für Diabetiker