

Nuss-Streusel-Häufchen (ohne Zucker)

Zutaten: (für 50 Stück)

125 g Butter oder Margarine

80 g Fruchtzucker

1 Eigelb (KI. M)

250 g Mehl

1/2 TL Backpulver

100 g Haselnüsse (gehobelt)

Zubereitung:

1. Die Butter oder Margarine mit Fruchtzucker und Eigelb cremig rühren. Das Mehl mit Backpulver mischen und mit den Nüssen zu einem glatten Teig kneten.
2. Den Teig mit den Schneebesen des Handrührers auf kleinster Stufe zu Streuseln verarbeiten.
3. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Aus dem Streuselteig mit einem Esslöffel Häufchen auf das Papier setzen. Die Häufchen etwas zusammendrücken.
4. Nuss-Streusel-Häufchen im vorgeheizten Backofen bei 150 C (Gas 1, Umluft 150 C) auf der 2. Einschubleiste von unten 10-15 Minuten backen.

Zubereitungszeit: 1 Stunde Brenn- und Nährwerte pro Stück: 57 kcal / 237 kJ 1 g Eiweiß, 4 g Fett, 4 g Kohlenhydrate, 3 Stück haben 1 BE)