

Nussplätzchen 1

2 Ei

Zutaten:

100 g Butter
120 g Diabetikersüße
Mark von einer Vanilleschote
2 Eier
3 EL Milch
200 g kernige Haferflocken
75 g gemahlene Haselnüsse
100 g Weizenvollkornmehl
1 Prise Jodsalz
0,5 TL Backpulver
100 g halbe Haselnüsse zum belegen

Zubereitung:

Die Butter mit Diabetikersüße und dem Vanillemark schaumig rühren.
Nach
und nach die Eier und die Milch zugeben. Die Haferflocken und die
Haselnüsse darunter
rühren. Das Mehl mit dem Jodsalz und dem Backpulver sieben und unter
den Teig rühren. Den Teig zu kleinen Kugeln formen gleichmäßig auf ein
mit Backpapier belegtes Backblech verteilen und auf jedes Plätzchen 1/2
Haselnuss
setzen.

Im vorgeheizten Backofen bei 190 grad etwa 15 Minuten backen.