

## 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.