

Nussplätzchen 2

(15 Stück zu je 1 BE, 175 Kalorien)

Zutaten:

80 g geriebene, geröstete Haselnüsse,
100 g Mehl,
30 g Diätfruchtzucker,
100 g Butter,
2 EL Diabetikermarmelade,
Schokoladenguss,
15 Haselnüsse zum Verzieren

Zubereitung:

Mehl, Diätzucker und Haselnüsse sowie die Butterflocken zu einem glatten Teig verkneten, zu einer Kugel formen und mindestens 1/2 Stunde kalt stellen. Wieder kurz durchkneten, auf einem mit Mehl bestäubten Backbrett ausrollen. Dreißig runde Plätzchen ausstechen. Auf eingefettetem und mit Mehl bestäubtem Backblech auf Stufe 5 (190° C) tiefbraun backen. Auf einem Rost abkühlen lassen. Die Hälfte der Plätzchen mit Diabetikermarmelade bestreichen (am besten mit Himbeermarmelade) und die restlichen Plätzchen darauf legen. Das Gebäck auch oben ganz dünn mit Marmelade bestreichen, Trocknen lassen, mit Schokoladenglasur bestreichen und mit Haselnüssen verzieren.

Aus dem Buch: Bäckereien und Süßspeisen für Diabetiker