

Pfauenaug e oder Schnecke Diab.

Kategorien: Plätzchen, Diabetiker, Teig

Zutaten für: 80 Stück

180	Gramm	Weizenmehl (1700)
125	Gramm	Margarine o. Butter
1		Ei
80	Gramm	Diabetikerzucker -
1		Abgeriebene Zitrone, unbehandelt
1		Abgeriebene Orange, unbehandelt
2	Essl.	Kakaopulver (entölt)

Anleitung:

Mehl auf ein Backblech sieben, Fettflöckchen darüber verteilen, Ei in die Mitte geben, Zucker und abgeriebene Fruchtschalen darüberstreuen und alles rasch zu einem Teig verarbeiten.

Teigmasse halbieren.

Eine Hälfte mit dem Kakaopulver gut verkneten und alles ca. 30 Minuten kühl stellen. Für das Pfauenaug e den hellen Teig zu einer dünnen, rechteckigen Platte ausrollen und mit Wasser bepinseln. Den Kakaoteig zu einer etwa 2 cm dicken Rolle formen, auf die helle Teigplatte legen, einrollen und noch mal kurz kühl stellen.

Für die Schnecke:

Hellen und dunklen Teig dünn ausrollen, aufeinander legen, zusammenrollen, kühl stellen. In 0,5 cm dicke Scheiben schneiden, auf gefettetem Backblech im Backofen bei 180 C 10-15 Min. hell abbacken.

1 Pfauenaug e bzw. Schnecke hat 1 g Fett, 1,5 g Kohlenhydrate, 25 Kalorien, 8 Stück = 1 BE

Quelle:

Aus der Rezeptsammlung von Konrad Heizmann
Rezept erf.mit*RK*08.02.2016 von K.Heizmann