

Pistazienherzen

1 Ei

(für Diabetiker geeignet)

Zutaten für 60 Stück:

50 g Pistazien (ohne Schale)
125 g Butter/Margarine
50 g Diabetikersüße
150 g Mehl
1 Ei (Größe S)
½ Fläschchen Buttervanille-Aroma
50 g Halbbitter-Schokolade

Zubereitung:

Pistazien fein mahlen. Fett in Stückchen, Diabetikersüße, Mehl, Ei, Vanille-Aroma und 40 g Pistazien zu einem glatten Teig verkneten. Abgedeckt ca. 30 Minuten kühl stellen. Teig ca. 5 mm dick ausrollen. Herzen ausstechen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 8 Minuten backen.

Schokolade auf einem heißen Wasserbad schmelzen. Kekse damit verzieren. Mit restlichen Pistazien bestreuen.

Nährwerte pro Stück ca. 160 kJ/40 kcal, E 1 g, F 2 g, KH 3 g, 0,3 BE