

## Schokoladenrauten

3 Ei

FÜR 1 TARTEFORM VON 28 CM Ø (30 STÜCK)

### Zutaten:

100 g Diät-Zartbitterschokolade  
125 g Haselnüsse  
100 g weiche Butter  
50 g Fruchtzucker  
3 Eier  
160 g Mehl  
1/2 EL Kakao  
130 Haselnusskerne  
Butter für die Form

Pro Stück ca.: 100 kcal 5 g KH

### Zubereitung:

1. Ofen auf 160° vorheizen, Form einfetten. Schokolade und Haselnüsse fein mahlen Butter und Zucker schaumig rühren, Eier unterrühren. Mehl, Kakao, Schokolade und Nüsse unterrühren.

2. Den Teig in die Form streichen. 4 cm große Rauten markieren, je mit 1 Haselnuss verzieren. Im Ofen (Mitte, Umluft 150°) 35 Min. backen, in Rauten schneiden.

Aus Backen für Diabetiker