Schokoladentaler

1 Ei

FÜR ETWA 35 STÜCK
50 g Diabetiker -Zartbitterschokolade
200 g Mehl
150 g Margarine
50 g ungeschälte gemahlene Mandeln
1 Messerspitze Backpulver
20 g Diabetiker-Zucker
0,5 TL Zimt
1 Ei
Mehl zum Formen

Zubereitung:

Schokolade im Blitzhacker zerkleinern. Mit Mehl, Margarine, Mandeln, Backpulver, Zucker, Zimt und Ei verkneten. Den Teig 30 Minuten kalt stellen.

Kugeln formen und jede mit einer bemehlten Gabel eindrücken. Auf ein vorbereitetes Backblech legen und in den Backofen schieben. Auf 175 Grad schalten und etwa 20 Minuten backen.

* Pro Stück ca. 75 Kalorien / 314 kJ; 0,48 BE