

## Schwarz - Weis Gebäck

(ca. 100 Stück)

### Zutaten:

300 g Weizenmehl  
100 g Sorbit  
200 g Butter oder Margarine  
1 EL Kakaopulver, stark entölt

Zum Bestreichen:  
etwas Eiweiß

### Zubereitung:

Das Mehl sieben, mit dem Zucker und dem nicht zu weichen Fett zu einem glatten Teig verkneten. Eine Hälfte des Teigs mit dem Kakao verkneten. Beide Teighälften etwa 1 Stunde gut kühlen. Aus den beiden Hälften zwei gleich große Rechtecke ausrollen, eines dünn mit Eiklar bestreichen, das andere Rechteck darauf legen und ebenfalls mit Eiweiß bestreichen. Zu einer Rolle aufrollen, nochmals kühl stellen. Etwa 100 Scheiben daraus schneiden, auf ein leicht gefettetes Blech legen.

Backtemperatur: 175-200° C  
Einschubhöhe: mittlere Schiene  
Backzeit: 10-15 Minuten

20 g, 4 Stück, enthalten ca.:  
Eiweiß 1,3 g  
Fett 6,7 g  
Kohlenhydrate 12,9 g, davon Zuckeraustauschstoff 3,7 g  
BE 1,1  
Kcal 122  
kJ 512

Aus dem Buch: Süßes für Diabetiker