

## Spekulatius Sterne

1 Ei

**Zutaten** für 45 St.

100 g Diabetikersüße,

125 g Butter,

1 Ei,

1 Prise Salz,

250 g Mehl,

1 TL Backpulver,

1/2 TL Zimt

100 g gemahlene Mandeln,

70 g Mandelblättchen

Für Nicht Diabetiker:

Süße durch die gleiche Menge Rohrzucker ersetzen

### **Zubereitung:**

1. Diabetikersüße, Butter. Ei und Salz schaumig schlagen. Mehl, Backpulver, Zimt und gemahlene Mandeln unterkneten. Ca. 4 Std. kalt stellen.

2. Mandelblättchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streuen. Backofen auf 200 Grad vorheizen. Teig portionsweise auf bemehlter Arbeitsfläche ca. 4 mm dick ausrollen, Sterne ausstechen.

3. Sterne auf die Mandelblättchen legen, leicht andrücken und auf 2 mit Backpapier ausgelegte Bleche setzen. Je ca. 10-12 Min. backen.

Zuber.: ca. 50 Minuten,

kcal: ca. 70, Eiweiß: 1 g, Fett 4 g, Kohlenhydrate: 6 g, 0,5 BE pro Stück

Freizeit Revue Nr. 47/03