

Spritzgebäck 1

1 Ei

Zutaten: (ca. 45 Stück)

220 g Butter
10 ml Kandisin flüssig
Zitronenschale
5 g Vanillezucker
1 Ei
300 g Mehl
200 g Diabetiker Kuvertüre
150 g Marillenmarmelade

Zubereitung:

Butter mit Kandisin Flüssig, Vanillezucker und Zitronenschale schaumig rühren, Ei dazugeben und das Mehl unterheben. Die Masse in einem Spritzsack mit Lochtülle geben und auf ein befettetes, bemehltes Blech kleine Plätzchen spritzen und bei 180 °C goldgelb backen. Mit Marillenmarmelade zusammensetzen und halb in Kuvertüre tunken.

Nährwert: Gesamt 30,0 BE, für 50 g 1,6 BE