

## Diabetiker Spritzgebäck

Kategorien: Backen, Plätzchen, Diabetiker

Zutaten für: 50 Portionen

100	Gramm	Weiche Margarine,
60	Gramm	Diabetiker Zucker, Fructose, Abgeriebene Schale einer 1/2 Orange,
150	Gramm	Weizenmehl,
45	ml	Fettarme Milch, 1,5 %
30	Gramm	Geschälte, gemahlene Mandeln

### Anleitung:

Margarine schaumig rühren. Nach und nach den Zucker und die Orangenschale hinzufügen. Gesiebtes Mehl eßlöffelweise mit der Milch unterrühren, zum Schluß die Mandeln unterheben. Den Teig in einen Spritzbeutel füllen und in verschiedenen Formen, z.B. Stangen und Kränze auf ein Backblech mit Backpapier spritzen.

Die Plätzchen im vorgeheizten Backofen bei 175-200°(Gas Stufe 1-3) etwa 10 Minuten backen, Anschließend sofort vom Blech lösen und abkühlen lassen.

1/2 BE (bei 50 Stk.)

### Quelle:

Aus der Rezeptsammlung von Konrad Heizmann  
Rezept erfasst mit\*RK\*08.02.2016  
von Konrad Heizmann