

Zitronenplätzchen 1

2 Eigelb

Menge: 35 Stück

Zutaten:

250 Gramm Mehl Type 1050
1 Teel. Backpulver
100 Gramm Zucker*
1 Prise/n ; Salz
2 Eigelb
125 Gramm Margarine
Mehl f.d. Arbeitsfläche
1 Teel. Zitronensaft
1/2 Unbehandelte Zitrone
abgeriebene Schale

Diabetiker Ratgeber
erfasst v. Renate Schnapka
am 03.12.97

Zubereitung:

Mehl, Backpulver, Zucker und Salz mischen, auf die Arbeitsfläche häufen. In die Mitte eine Mulde drücken. Eigelb und Zitronensaft hineingeben. Margarine in Flöckchen an den Rand setzen. Zitronenschale darüber streuen. Von außen nach innen rasch zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Folie wickeln und mindestens eine Stunde kaltstellen.

Auf leicht bemehlter Arbeitsfläche portionsweise dünn ausrollen. Figuren ausstechen und auf mit Backpapier belegtes Blech geben.

Im vorgeheizten Backofen bei 200°C (Umluftherd 180°C) 8-10 Min. backen.

Die Plätzchen sollten nicht zu dunkel werden. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

* HINWEIS ZU ZUCKER: Verwendet werden kann Fruchtzucker oder die gleiche Menge Haushaltszucker, der nach den neueren Ernährungsempfehlungen nun auch Diabetikern in kleinen Mengen erlaubt ist. Die etwas geringere Süßkraft von Haushaltszucker kann durch Hinzufügen von flüssigem Süßstoff nach Bedarf ausgeglichen werden. Die Kalorien und Kohlenhydrate des Rezeptes ändern sich dadurch nicht.