

## Zitronenplätzchen

2 Ei

1 Stück enthält:  
96 Kilokalorien/  
401 Kilojoule  
2 g Eiweiß  
4 g Fett  
13 g Kohlenhydrate  
(davon 3 g Fructose)  
1 g Ballaststoffe  
1 BE

### **Zutaten** für 25 Stück:

300 g Weizenmehl (Type 1050)  
1/2 TL Backpulver  
100 g Diätmargarine oder Butter  
2 Eier  
60 ml Milch  
1-2 TL abgeriebene Zitronenschale,  
150 g Diabetiker-Erdbeerkonfitüre,  
1 EL Fructose

Zubereitungszeit: etwa 40 Minuten

### **Zubereitung:**

Mehl, Backpulver, Fett, Eier, Milch und Zitronenschale mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig in Folie eingewickelt 30 Minuten kalt stellen.

Den Teig zwischen Klarsichtfolie zu einem Rechteck (20 x 40 cm) ausrollen, die Folie entfernen und in 50 Quadrate (4 x 4 cm) schneiden.

Die Hälfte der Quadrate mit der glatt gerührten Erdbeerkonfitüre bestreichen, die übrigen darauf legen und die Ränder leicht festdrücken.

Die Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft 180 °C, Gas Stufe 3) in etwa 15 Minuten goldgelb backen.

Danach auf einem Kuchengitter gut auskühlen lassen. Anschließend mit Fructose bestäuben.