

Zitronensterne 2

4 Eigelb

(ca. 120 Stück)

Zutaten:

4 Eigelb
120 g Sorbit
abgeriebene Schale von 2 ungespritzten Zitronen
1 Messerspitze Backpulver
250 g gemahlene Mandeln oder Haselnüsse
160 g gemahlene Mandeln
etwas Süßstoff nach Geschmack

Zubereitung:

Die Eigelbe mit dem Zucker schaumig schlagen, die abgeriebenen Zitronenschalen, das Backpulver, die gemahlene Mandeln und den Süßstoff unterrühren. Den Teig etwa 1/2 Stunde kühl stellen. Den Teig auf den gemahlene Mandeln etwa 0,5 cm dick ausrollen und Sterne ausstechen. Die Zitronensterne mit etwas Eigelb oder Zitronensaft bepinseln und auf einem bemehlten Blech backen.

Backtemperatur: 175-200° C
Einschubhöhe: mittlere Schiene
Backzeit: ca. 10 Minuten

40 g, 8 Stück, enthalten ca.:
Eiweiß 6,5 g
Fett 18,3 g
Kohlenhydrate 12,9 g, davon Zuckeraustauschstoff 8 g
BE 1
Kcal 252
kJ 1054
Aus dem Buch: Süßes für Diabetiker