

Haselnuss - Plätzchen(Diab.)

Kategorien: Plätzchen, Diabetiker, Teig

Zutaten für: 1 Rezept

180	Gramm	Mehl
100	Gramm	Gemahlene Haselnüsse
1	Teel.	Lebkuchengewürz
1		Ei
2	Teel.	Flüssiger Süßstoff
100	Gramm	Butter
		Mehl zum Formen
1		Eigelb
50	Gramm	Ganze Haselnusskerne

Anleitung:

Ofen auf 200° vorheizen. Mehl mit gemahlenen Nüssen und Lebkuchengewürz mischen, auf die Arbeitsfläche geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Ei und Süßstoff hineingeben, die Butter in Flöckchen auf dem Mehtrand verteilen und alle Zutaten bröselig hacken.

Schnell zum glatten Teig kneten, auf bemehlter Fläche zu Rollen in 3 cm Durchmesser formen und in 50 Scheiben teilen. Diese zu Kugeln drehen.

Die Kugeln auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen, mit Eigelb bestreichen und je 1 Haselnuß hineindrücken. Die Plätzchen auf der Mittelschiene des heißen Ofens etwa 10 Min. backen und auf einem Gitter auskühlen lassen.