

## Schokoladen - Herzen (Diab.)

Kategorien: Plätzchen, Diabetiker

Zutaten für: 70 Stück

100	Gramm	Margarine o. Butter
150	Gramm	Diabetikerzucker
1		Ei
		Salz
1	Teel.	Ingwerpulver
1		Zitrone (Schale)
200	Gramm	Weizenmehl (1700)
1	Teel.	Backpulver
3	Essl.	Kakaopulver (entölt)
50	Gramm	Kokosfett
		Süßstoff
	Etwas	Rumaroma

### Anleitung:

Fett mit Diabetikerzucker, Ei, Salz, Ingwerpulver und abgeriebener Zitronenschale cremig -rühren. Gesiebtetes Mehl dem Backpulver darunterrühren. Im Kühlschrank 1,5 Std. kühl stellen. Dann nicht zu dünn ausrollen und kleine Herzchen ausstechen. Auf ein ungefettetes Back-setzen und bei 180 °C 10 Min. goldgelb backen.

Gebäck erkalten lassen. Kakao mit dem zerlassenen Kokosfett, dem Rumaroma und einigen Tropfen Süßstoff verrühren und die Herzchen mit einer dünnen Schokoladenglasur überziehen.

Ein Schokoherz: 2 g Fett, 2 g Kohlenhydrate, 40 Kalorien, 6 Stück = 1 BE