

Orangenplätzchen Diab.

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten, Diabetiker

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Weiche Butter
140	Gramm	Fruchtzucker (Fructose)
1	Prise	Salz
1/2		Vanilleschote; das Mark
1/2		Orange; die Schale
2		Eier
200	Gramm	Mehl
100	Gramm	Marillenkönfitüre (für Diabetiker)
50	Gramm	Pistazien; fein gehackt

Anleitung:

1. Die Butter mit Fruchtzucker, Salz, Vanillemark und Orangenschale schaumig rühren. Die Eier nacheinander hineinrühren und alles zu einer hellen Schaummasse aufschlagen. Das Mehl darüber sieben und untermischen.
2. Den Backofen auf 170 C vorheizen.
3. Die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und auf mit Backpapier belegte Bleche Tupfen spritzen.
4. Im vorgeheizten Ofen etwa 10 Minuten hell backen.
5. Die Diabetikerkonfitüre erhitzen. Die Plätzchen jeweils mit einer Hälfte in die Konfitüre tauchen und in den gehackten Pistazien wenden.

Quelle:

Alfons Schuhbeck
Weihnachtliches Backen
Rezept erf.mit*RK*08.02.2016 von K.Heizmann