

Weihnachts - Sterne für Diabetiker

Kategorien: Diabetiker, Plätzchen, Weihnachten

Zutaten für: 80 Stück

| | | |
|-----|-------|---|
| 100 | Gramm | Marzipanrohmasse (für Diabetiker) |
| 4 | | Eigelb |
| 300 | Gramm | Weiche Butter |
| 120 | Gramm | Fruchtzucker (Fructose) |
| 1 | Prise | Vanillemark |
| 1 | Prise | Salz |
| 1 | Prise | Abgeriebene Zitronenschale |
| 500 | Gramm | Mehl |
| | | Mehl für die Arbeitsfläche |
| 80 | Gramm | Waldbeerkonfitüre (für Diabetiker) |
| 80 | Gramm | Fein gemahlener Fruchtzucker (Fructose) |

Anleitung:

1. Das Marzipan mit den Fingern in kleine Stücke teilen und mit 1 Eigelb verkneten. Butter mit Fruchtzucker, Vanillemark, Salz, Zitronenschale und dem anderen Eigelb mit den Knethaken des Handrührgeräts verarbeiten. Die Marzipanmasse dazugeben, das Mehl darüber sieben und mit den Fingern alles krümelig reiben. Dann mit den Händen rasch zu einem weichen Mürbteig verkneten.

2. Zu einem flachen Ziegel formen, in Klarsichtfolie gewickelt 30 Minuten kühl stellen.

3. Den Backofen auf 165 GradC vorheizen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 2 bis 3 mm dick ausrollen und Sterne in drei verschiedenen Größen, aber in gleicher Anzahl ausstechen. Auf mit Backpapier belegte Bleche setzen und auf der mittleren Schiene etwa 7 Minuten hell backen.

4. Die Waldbeerkonfitüre glatt rühren, die Sterne damit bestreichen und je 3 unterschiedlich große zusammensetzen. Den fein gemahlener Fruchtzucker darüber sieben.