

Crème-fraîche-Plätzchen für Diabetiker

etwa 100 Stück



gelingt leicht



bis 40 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Für das Backblech:

Backpapier

Knetteig:

175 g Weizenmehl Type 405 oder 550

3 Tropfen Dr. Oetker Bittermandel-Aroma aus klassischem Rö.

1 Pr. Salz

1/2 Be. Dr. Oetker Crème fraîche Classic (75 g)

125 g Margarine

Außerdem:

1 Eigelb (Größe M)

1 EL Milch (1,5 % Fett)

75 g Dr. Oetker Haselnüsse gehackt

30 g Fruchtzucker

1. Knetteig: Mehl in eine Rührschüssel geben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zu einem glattem Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt mind. 1 Std. kalt stellen. Inzwischen das Backblech mit Backpapier belegen und den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. Teig **sehr** dünn ausrollen, von der Arbeitsfläche lösen, runde Plätzchen-Motive (Ø etwa 5 cm) ausstechen und auf das Backblech legen. Dann jeweils die Mitte der Motive ebenfalls rund ausstechen (Ø 1,5 cm). Restlichen Teig wieder verkneten, erneut ausrollen und wie beschrieben verarbeiten.

3. Eigelb mit Milch verschlagen, Plätzchen-Motive damit bestreichen und jeweils erst mit Haselnüssen, dann mit Fruchtzucker gleichmäßig bestreuen. Das Blech in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 12 Min.

4. Die Plätzchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

Pro Portion / Stück: E: < 1 g, F: 2 g, Kh: 2 g, kJ: 101, kcal: 24