Diabetiker Spritzgebäck

von www.VEMMiNA.com

Zutaten:

Gerührter Mürbeteig:

100g Diät-Backmargarine
(Zimmertemperatur)
40g Fruchtzucker
20g Speisestärke
1/2 Vanilleschote
Schale 1 Zitrone
1/2TL Süßstoff
1 Ei
120g Mehl
1TL Backpulver
2EL Milch, 1,5% Fett

Backzeit: 15min
Temperatur: 180°C

Zubereitung:

Margarine mit Fruchtzucker, Stärke, Mark der 1/2 Vanilleschote, Zitronenschale und Süßstoff im *Schlagkessel* weißcremig schlagen.
Ei zugeben und 3 Minuten weiterschlagen.

Mehl mit Backpulver mischen und mit dem *Müllermeister* darübersieben. Mehl und Milch mit dem *Hardliner* unterheben.

Dauerbackunterlage auf den *Thermo-Star Vario* legen.
Teig in den *Spritzbeutel Profi II* mit *Sterntülle 10* füllen und Stangen, Rosetten und Kringel auf die *Dauerbackunterlage* spritzen.

Im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten backen.

Hinweis:

Fruchtzucker bräunt stärker als normaler Haushaltszucker.Deshalb werden Teige mit Fruchtzucker bei niedrigeren Temperaturengebacken. Gegen Ende der Backzeit bräunt das Gebäck intensiv.

30 Stücke pro Stück ca. 51kcal / 215 kJ
5g KH
3g F
1g E
0,5g KE
0,4 BE