

Husarenknöpfe

etwa 50 Stück



gelingt leicht

_____ bis zu 40 Min.



Zutaten:

Spezial-Mürbteig:

100 g weiche Diätmargarine
30 g Frucht-Zucker
1 KL flüssiger Süßstoff
5 Tropfen Dr. Oetker Aroma
Zitrone
1 Prise Salz
1 Dotter (Größe M)
100 g gesiebtes glattes Mehl
100 g geriebene Haselnüsse

Zum Bestreichen:

1 versprudelttes Eiklar

Zum Bestreuen:

30 g Mandelblättchen

Zum Füllen:

50 g Diabetiker-Ribiselgelee

1 Spezial-Mürbteig:

Margarine mit Fruchtzucker, Süßstoff, Aroma und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) sehr schaumig rühren. Unter Rühren Ei und Dotter dazugeben. Mehl und Nüsse unterheben. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 40 Min. kalt stellen.

2 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen. Nussgroße Stücke abschneiden und zu Kugeln rollen. Die Kugeln in der Mitte eindrücken und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

3 Zum Bestreichen und Bestreuen:

Die Knöpfe mit Eiklar dünn bestreichen, mit Mandelblättchen bestreuen und mit Gelee füllen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 190 °C

Heißluft 170 °C

Backzeit: etwa 12 Minuten