

LOW CARB KEKSE - mit Pistazien und Cranberrys

Low carb – schnell – einfach

Ca. 30 Stück

Zutaten:

45g getrocknete Cranberrys
40g Pistazienkerne
180g Vollkorn-Dinkelmehl Bio
40g Haferflocken, Feinblatt
100g weiche Butter
60g Erythrit
2 Eigelb
1 Pkg. Bourbon Vanillezucker
Etwas Zitronenabrieb – Bio-Zitrone
Prise Salz



Zubereitung:

- Cranberrys und Pistazienkerne hacken
- Mit den Haferflocken und dem Mehl mischen
- Butter, Erythrit, Eigelb, Salz und Zitronenschale in einer Schüssel verrühren
- Die trockenen Zutaten zugeben und zu einem Teig kneten
- Den Teig zu einer Rolle mit 3cm Durchmesser formen und für ca. 30 min im Kühlschrank rasten lassen
- Von der Rolle ca. 1cm dicke Scheiben abschneiden und auf ein Backpapier legen
- Im vorgeheizten Backrohr bei 160°C etwa 12-15 Minuten backen und danach auskühlen lassen
- In einem gut verschlossenen Gefäß an einem kühlen Ort sind die Kekse 10-14 Tage haltbar

TIPP:

Jeder Ofen ist anders. Bitte kontrolliere den Bräunungsgrad

VIEL SPASS BEIM NACHKOCHEN!