

## 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!**