

Low Carb Butterplätzchen zum Ausstechen

VORBEREITEN

40
Min.

RUHEN

60
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Frischhaltefolie einschlagen und 1 Stunde kaltstellen.

- 2 -

Backofen auf 170 °C Heißluft vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

- 3 -

Arbeitsfläche mit etwas Buchweizenmehl bestäuben, Teig dünn ausrollen. Mit Ausstechern unterschiedlich große Kreise formen und auf das Backblech setzen.

- 4 -

Mit dem Holzspieß kleine Löcher in die Teigkreise stechen und Plätzchen mit verschiedenen Mustern verzieren. Im heißen Ofen ca. 10 Minuten goldbraun backen.

Zuaten für 1 Blech

Für die Plätzchen

100 g weiche Butter
60 g Xylit
100 g Mandelmehl
1/2 Teelöffel Vanilleextrakt
1 Prise(n) Salz
1 Ei
6 Esslöffel Buchweizenmehl

Besonderes Zubehör

runde Ausstechformen (4-6 cm)
Holzspieß

Wenn sie schon Low Carb sind, darf in den knusprigen Plätzchen eines nicht fehlen: reichlich Butter! Zusammen mit Ei, Xylit, Mandel- und Buchweizenmehl wird aus dem cremigen Geschmacksträger ein 1a Plätzchenteig zum Ausstechen, Backen und Wegknuspern.

- 1 -

Für die Plätzchen Butter mit Xylit schaumig schlagen. Ei, Mandelmehl und Salz einrühren. Buchweizenmehl nach und nach unterrühren. Teig zu einer Kugel formen, in