

## Low Carb Cashew-Espresso-Kekse

VORBEREITEN

30  
Min.

ZUBEREITEN

30  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 30 Kekse

#### Für die Kekse

150 g weiche Butter  
120 g Xylit  
2 Eier  
100 g Sojamehl  
120 g Mandelmehl  
2 Teelöffel Backpulver  
3 Teelöffel Instant-Espressopulver  
200 g Cashewkerne

#### Für die Creme

3 Esslöffel Cashewmus  
1 Esslöffel Erythrit in Pulverform (z.B. Puderzucker)  
2 Teelöffel Backkakao  
1 Teelöffel Instant-Espressopulver

Warum nur einen Keks auf einmal essen, wenn man auch zwei auf einen Happs haben kann? Da es auf diese Frage keine Antwort mit einer guten Begründung geben kann, sind diese Doppeldecker-Kekse mit knackigen Cashews und Espresso-Flavour die einzig richtigen, für deinen Plätzchenteller. Das Beste: Trotz der doppelten Ration Kekse, gibt's in diesem Fall keinen Zucker.

- 1 -

Backofen auf 180 °C vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.

- 2 -

Für die Creme alle Zutaten miteinander verrühren und kaltstellen.

- 3 -

Für die Kekse Butter und Xylit schaumig schlagen, Eier unterrühren. Mehl, Backpulver und Espressopulver mischen, nach und nach unter die Eier-Masse rühren. 1/4 der Cashewkerne zugeben und unterkneten.

- 4 -

Mit den Händen ca. 60 pralinengroße Teigkugeln formen. Einzeln in restlichen Cashewkernen wälzen, zum Fixieren erneut in den Handflächen rollen und auf die Backbleche setzen. Im heißen Ofen 10-12 Minuten goldbraun backen. Kekse vollständig auskühlen lassen.

- 5 -

Einen Keks auf der Unterseite mit etwas Creme bestreichen, einen zweiten Keks mit der flachen Seite darauf setzen und mit den Fingern vorsichtig zusammendrücken. Restliche Kekse und Creme ebenso zusammensetzen.