

Low-Carb-Erdnussplätzchen

VORBEREITEN

30
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Bleche

100 g weiche Butter
120 g Erdnussmehl
30 g Buchweizenmehl
130 g Xylit
1 Ei
1/2 Teelöffel Zimt
1 Teelöffel Backpulver
1 Esslöffel Erdnussbutter
100 g gesalzene Erdnüsse

Gesalzene Erdnüsse - der Snack-Klassiker schlecht hin. Diesen Winter werden die kleinen Knabbernüsse zu salzig-süßen Low-Carb-Plätzchen, die sich an kalten Wintertagen auf der Couch genüsslich knuspern lassen. Einer nach dem anderen ...

- 1 -

Backofen auf 170 °C Heißluft vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.

- 2 -

Butter und Xylit cremig rühren. Erst Erdnussbutter, dann Ei unterrühren. Erdnuss- und Buchweizenmehl mit Zimt und Backpulver mischen, unter die Butter-Ei-Masse rühren und zu einem homogenen Teig verarbeiten.

- 3 -

Die Hälfte der Erdnüsse grob hacken und unter den Teig rühren. Teig zu einer Kugel formen, mit Buchweizenmehl bestäuben und zwischen zwei Backpapieren mit einer Teigrolle dünn ausrollen, Papiere abziehen. Mit einem Ausstecher oder einer Tasse runde Plätzchen ausstechen und auf die Bleche setzen.

- 4 -

Restliche Erdnüsse mit den Fingern halbieren und je 3 Nushälften mittig auf jedes Plätzchen setzen. Mit den Fingern leicht andrücken, im heißen Ofen 12-15 Minuten goldbraun backen.