

## Low Carb Kokos-Mandel-Taler

VORBEREITEN

10  
Min.

RUHEN

30  
Min.

ZUBEREITEN

30  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 2 Bleche

#### Für die Plätzchen

120 g Kokosmehl  
250 g gemahlene Mandeln  
200 g Xylit  
250 g weiche Butter  
2 Eier  
1 Teelöffel Vanilleextrakt

#### Zum Garnieren

150 g Zartbitterschokolade (80% Kakao)  
50 g Kokosraspeln  
50 g gehackte Mandeln

#### Besonderes Zubehör

runder Ausstecher oder Tasse

Kokos und Schokolade machen nicht nur als bekannter Schokoriegel eine klasse Figur, sie lassen sich zuammen mit Mandeln auch zu leckeren Knuspertalern ausbacken, die sogar ohne raffinierten Zucker im Teig auskommen. Ausstechen, eintunken, bestreuen, naschen - perfekt für die leichte Low-Carb-Weihnachtsbäckerei.

- 1 -

Für die Plätzchen Butter mit Xylit schaumig schlagen. Eier und Vanilleextrakt unterrühren. Kokosmehl und gemahlene Mandeln mischen, zur Ei-Masse geben und zu einem homogenen Teig verkneten. Teig mindestens 30 Minuten kaltstellen.

- 2 -

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

- 3 -

Arbeitsfläche und Teigrolle mit etwas Kokosmehl bestäuben und Teig dünn ausrollen. Mit einem Ausstecher oder einer Tasse ca. 40 Taler ausstechen und auf die Backbleche setzen. Im heißen Ofen 10-15 Minuten goldbraun backen und auskühlen lassen.

- 4 -

Schokolade über dem Wasserbad schmelzen. Jeden Taler zur Hälfte in die Schokolade tunken. Nach Belieben mit Mandeln oder Kokosraspeln bestreuen und auf Backpapier aushärten lassen.