

Low Carb Mandelplätzchen

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Blech

150 g Mandelmehl
100 g gemahlene Mandeln
125 g Margarine
1 Ei
2 Esslöffel Xylit
1 Prise(n) Salz
1 Vanilleschote
50 g ganze Mandeln

Frisch gebackene Mandelplätzchen sind klein und rund, mit einem Happs sind die im Mund - und das sogar ohne schlechtes Gewissen. Denn in dieser leichten Variante landen die Keks-Klassiker ohne raffinierten Zucker erst auf dem Backblech, dann im Ofen und zum Vernaschen in der Plätzchendose.

- 1 -

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

- 2 -

Vanilleschote auskratzen. Mandelmehl und gemahlene Mandeln mischen. Margarine und Xylit cremig rühren. Vanillemark, Salz und Ei unterrühren. Mandel-Mischung zugeben und alles zu einem homogenen Teig verkneten.

- 3 -

Teig mit den Fingern zu teelöffelgroßen, ca. 2 cm dicken Keksen formen und auf das Backblech setzen. Je eine Mandel in die Mitte setzen und leicht andrücken. Im heißen Ofen ca. 20 Minuten goldbraun backen.