

Low-Carb-Nussecken

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

25
Min.

NIVEAU



Zutaten für 24 Stück

Für den Boden

100 g Mandelmehl
80 g gemahlene Mandeln
1 Teelöffel Backpulver
50 g Butter
2 Eier
15 g Erythrit

Für die Nussschicht

100 g gehackte Mandeln
100 g Haselnüsse
1 Esslöffel Ahornsirup
10 g Erythrit
10 g Butter
1/2 Teelöffel Zimt

Zum Garnieren

100 g Zartbitterschokolade (80% Kakao)

Besonderes Zubehör

Eckige Backform (24 x 24 cm)

besonders flinkes Eichhörnchen stibitzt oder sie sind in saftigen Nussecken gelandet. Mit denen backen sich Low-Carb-Bäcker nämlich auch ohne raffinierten Zucker in die Herzen eines jeden Nussfanatikers.

- 1 -

Backofen auf 170 °C Heißluft vorheizen. Backform mit Backpapier auskleiden.

- 2 -

Für den Boden Eier mit Erythrit aufschlagen. Restliche Zutaten unterrühren. Teig in die Backform geben und gleichmäßig zu einem Boden ausstreichen.

- 3 -

Für die Nussschicht Butter mit Erythrit, Ahornsirup und Zimt in einer Pfanne schmelzen, bis ein homogener Sirup entsteht.

- 4 -

Haselnüsse grob hacken. Zusammen mit Mandeln zum Sirup geben und gut vermengen. Nussmasse löffelweise in die Backform geben und auf dem Teigboden ausstreichen. Im heißen Ofen ca. 15 Minuten backen.

- 5 -

Nussecken 2-3 Minuten auskühlen lassen, dann sofort mit einem Messer vorsichtig erst in 12 Quadrate, dann in 24 Dreiecke schneiden und vollständig auskühlen lassen.

- 6 -

Nüsse? Welche Nüsse? Wenn Mandeln und Haselnüsse plötzlich vom Weihnachtsteller und aus dem Nikolausstiefel verschwunden sind, hat sie entweder ein

Schnittkanten erneut mit dem Messer entlangfahren und Nussecken voneinander lösen. Schokolade über dem Wasserbad schmelzen und Nussecken damit besprenkeln.

Low-Carb-Nussecken