

14 Low-Carb-Plätzchen - Eröffne die Weihnachtsbäckerei



„In der Low-Carb-Weihnachtsbäckerei gibt's so mache Leckerei. Zwischen Mandelmehl, Xylit und Milch macht so mancher Knilch eine riesengroße Kleckerei.“ Das tut den leichten Low-Carb-Plätzchen aber keinen Abbruch. Ganz im Gegenteil: Ohne raffinierten Zucker und Weizenmehl sorgen Zimtsterne, Vanillekipferl, Nussecken und Co. für Gedränge an der Keksdose und wahre Begeisterungstürme rund um den Plätzchenteller.

Und nach den Low-Carb-Keks zu Weihnachten sind dann die saftigen Low-Carb-Kuchen an der Reihe: So backst du Low-Carb-Kuchen, die nicht nach nichts schmecken.

Wie werden meine Plätzchen Low Carb?

Um die beliebtesten Plätzchenklassiker in der Low-Carb-Variante zu backen, solltest du sowohl Zucker als auch das klassische Weizenmehl durch passende Low-Carb-Alternativen ersetzen.

In Sachen Zucker bieten sich hier die beiden Zuckeraustauschstoffe "Xylit" und "Erythrit" an. Die werden aus Zuckeralkoholen hergestellt und machen deine Knabberereien kohlenhydrat- und kalorienärmer. Erythrit wird auch als "Puderzucker" angeboten, aus dem du Low-Carb-Zuckerguss für Zimtsterne anrühren oder in den du deine Kipferl tunken kannst.

Bei Engelsaugen und Co. hilft es schon, etwas weniger Marmelade in die Mitte zu klecksen als gewohnt und eine

zuckerreduzierte Sorte zu verwenden. Für die weichen Brownie-Happen kommen Datteln statt Zucker zum Süßen in den Teig - die sind nicht zuckerfrei aber immerhin die "natürliche Alternative".

Mehl kannst du am einfachsten mit gemahlenen Haselnüssen oder Mandeln ersetzen. Entöltes Nussmehl aus Mandeln oder Erdnüssen hat weniger Fett und kann hilfreich sein, den Teig nicht zu brüchig werden zu lassen. Soja- und Buchweizenmehl sind weitere Mehlsorten, die in deiner Low-Carb-Bäckerei herzlich willkommen sind.

Low Carb Plätzchen-Rezepte

Engelsaugen

Wer kann diesen strahlenden Augen schon widerstehen? Von diesen knusprigen Happen mit Erdnussbutter, Kokosblütenzucker und einem Klecks roter Marmelade lässt sich jeder Plätzchenbäcker gern verführen. [Zum Rezept](#)



[Low Carb Engelsaugen](#)

Kokosmakronen

Diese kleinen Makronen strotzen nur so vor Kokospower und bringen karibischen Flair auf deinen Knusperteller. Ohne Schoki, dafür mit Birkenzucker und einem Hauch Zimt sind sie die leichte Variante der bekannten kleinen Kokoskekse. [Zum Rezept](#)

14 Low-Carb-Plätzchen - Eröffne die Weihnachtsbäckerei



Low Carb Kokosmakronen



Low Carb Zimtsterne

Butterplätzchen

Buttrig, knusprig und formschön – diese Butterplätzchen wissen Krümelmonster mit den besten Argumenten zu überzeugen. So landen sie erst auf dem Backblech, dann in der Keksdose und danach zum Knabbern auf dem Plätzchenteller. [Zum Rezept](#)

Mandelplätzchen

Eine Mandel kommt selten allein. Erst recht nicht verbacken in kleinen, saftigen Mandelplätzchen, die sich eines neben, über und dem anderen auf dem Teller türmen. Da heißt es schnell zugreifen, um sich noch fix einen der Mandelhappen zu sichern. [Zum Rezept](#)



Low Carb Butterplätzchen



Low Carb Mandelplätzchen

Zimtsterne

Keine Adventszeit ohne Zimtsterne. Dieses Jahr kommen die sogar ohne Zucker aus und sorgen bei jedem Bissen für einen Hauch Weihnachten im Mund. Die kleinen Sterne versüßen jedem Plätzchenliebhaber die Dezembertage. [Zum Rezept](#)

Nussecken

Nuffecken? Welfe Nuffecken? Jaaa, mit vollem Mund ist es gar nicht mehr so leicht zu leugnen, dass man gerade dabei erwischt wurde, wie man heimlich von den frisch gebackenen Nussecken schnabuliert hat, die erst für später gedacht waren ... [Zum Rezept](#)

14 Low-Carb-Plätzchen - Eröffne die Weihnachtsbäckerei



Low Carb Nussecken



Low Carb Kokos-Mandel-Taler

Vanillekipferl

So wie die Geschenke unter dem Weihnachtsbaum, sind Vanillekipferl in der Adventsbackstube ein absolutes Muss. Die gebogenen Monde aus mürbem Teig dürfen einfach nicht fehlen. Mehl und Zucker hingegen bleiben mal außen vor. [Zum Rezept](#)



Low Carb Vanillekipferl

Kokos-Mandel-Taler

Kokosflocken, Mandeln und ein bisschen Schokolade – was will man mehr zur Weihnachtszeit. Die runden Taler schmecken nicht nur unglaublich gut, sie machen auch optisch einiges her. Das ideale Mitbringsel für Naschkatzen und Keksfreunde. [Zum Rezept](#)

Walnuss-Schneebälle

Die leckersten Schneebälle der Vorweihnachtszeit – mit Mandelmehl und Walnüssen, Kokosmehl und Kardamom. Und ganz zum Schluss einem Hauch Puderzucker-Schnee. So darf Vorfreude gerne immer schmecken. [Zum Rezept](#)



Low Carb Walnuss-Schneebälle

Erdnussplätzchen

Mit den kernigen Erdnussplätzchen bringst du endlich mal neuen Schwung in die Keksdose. Wenn dir Kipferl, Sterne und Makronen zu langweilig sind und du genug hast von Haselnüssen und Mandeln, liegst du mit Erdnüssen genau richtig, um deinen Plätzchenhunger zu stillen. [Zum Rezept](#)

14 Low-Carb-Plätzchen - Eröffne die Weihnachtsbäckerei



Low Carb Erdnussplätzchen



Low Carb Cashew-Espresso-Kekse

Brownie-Happen

Schokolade schmeckt immer - auf dem Sofa, in der Sonne oder unterm Weihnachtsbaum. Verfeinert mit Walnüssen und Datteln - eine kalorienarme Nascherei in der vorweihnachtlichen Zeit. [Zum Rezept](#)



Low Carb Brownie-Happen

Limetten-Mandel-Kekse

Die Limetten-Mandel-Kekse sind frisch gebacken so knusprig und gut, dass du sie am liebsten den ganzen Tag über genießen möchtest - zum Frühstück, zum Kaffee und einfach zwischendurch. Und das nicht nur, wenn draußen Schnee liegt. [Zum Rezept](#)



Low Carb Mandel-Limetten-Kekse

Cashew-Espresso-Kekse

Das Beste an den knusprigen Doppeldecker-Keksen mit cremiger Schoko-Füllung: Trotz der doppelten Ration Kekse gibt's in diesem Fall keinen raffinierten Zucker. Kakao, Cashewmus, Xylit und Espresso machen's möglich. Einmal naschen, doppelt genießen. [Zum Rezept](#)

Low-Carb-Zimtbälle

Wie Weihnachten duftet? Nach Zimt. Und nach Nüssen, nach Pekannüssen um genau zu sein. In Kombination mit süßen Datteln, die raffinierten Zucker einfach ersetzen - ein Gedicht. [Zum Rezept](#)

14 Low-Carb-Plätzchen - Eröffne die Weihnachtsbäckerei



Low Carb Zimtbälle

Dein Plätzchenteig lässt sich nicht ausrollen und deine Kekse sind hart? Mit diesen Tipps und Tricks backst du die perfekten Plätzchen.