

Mürbe Low-Carb-Mandel-Limetten-Kekse

VORBEREITEN

75
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Blech (ca. 16 Kekse)

160 g Butter
240 g Mandelmehl (alternativ: gemahlene Mandeln)
70 g Birkenzucker
2 Limetten (abgeriebene Schale)
1/2 Teelöffel Vanilleextrakt

Nicht nur zur Teatime ein Genuss! Diese mürben Mandel-Limetten-Kekse sind so gut, dass du sie am liebsten den ganzen Tag über genießen möchtest - zum Frühstück, zum Abendbrot und zum Adventskaffee. Zu einer Tasse Kaffee, zu einem Becher Tee und vielleicht zu einer heißen Schokolade - aber nur vielleicht.

- 1 -

Butter schmelzen und mit den restlichen Zutaten vermischen. Teig zu einer Rolle formen und 1 Stunde kaltstellen.

- 2 -

Backofen auf 175 °C vorheizen, Backblech mit Backpapier auslegen.

- 3 -

Von der Rolle 1/2 cm dicke Scheiben abschneiden und im heißen Backofen ca. 15 Minuten backen.