

Nussige Low-Carb-Engelsaugen mit Erdnussbutter

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



verkneten.

- 3 -

Aus dem Teig kleine Kugeln formen. Mit einem Kochlöffel kleine Mulden in die Kugeln bohren und Marmelade mit einem Spritzbeutel oder einem Teelöffel in die Mulden füllen. Im heißen Ofen 9-12 Minuten backen.

Zutaten für 1 Blech (ca. 20 Stück)

455 g Erdnussbutter (crunchy)
2 Eier
2 Esslöffel Kokosmehl (alternativ: fein gemahlene Mandeln)
1 Teelöffel Vanilleextrakt
1/2 Teelöffel Backpulver
200 g Kokosblütenzucker
Marmelade

Fast noch besser als das Original: Low-Carb-Engelsaugen. Weniger Kohlenhydrate, dafür umso mehr Geschmack. Und zwar in Form eines nussigen Teiges. Die Basis: crunchige Erdnussbutter. On top: eine selbstgemachte Marmelade. Himmlisch!

- 1 -

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

- 2 -

Alle Zutaten, bis auf die Marmelade, zu einem Teig