

Süße Low-Carb-Walnuss-Schneebälle

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

18
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Bleche (ca. 36 Kekse)

240 g Mandelmehl
 125 g Walnüsse (grob gehackt)
 2 Esslöffel Kokosmehl
 1 Esslöffel Backpulver
 3/4 Teelöffel gemahlener Kardamom
 1/4 Teelöffel Salz
 115 g Butter
 100 g Birkenzucker
 1 Ei
 1 Teelöffel Vanilleextrakt
 80 g SUKRIN Melis Puderzucker-Ersatz

Die leckersten Schneebälle der Vorweihnachtszeit - mit Mandelmehl und Walnüssen, Kokosmehl und Kardamom. Und ganz zum Schluss ein Hauch Schnee. Aber Vorsicht: Einmal den süßen Schneebällen verfallen, lassen sie dich nicht mehr los!

- 1 -

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

- 2 -

Mandelmehl, Walnüsse, Kokosmehl, Kardamom, Backpulver und Salz vermischen.

- 3 -

In einer zweiten Schüssel Butter mit Birkenzucker schaumig schlagen, Ei und Vanilleextrakt unterrühren. Mehlmischung vorsichtig unterheben.

- 4 -

Teig zu Kugeln formen und im heißen Ofen ca. 18 Minuten backen. In Puderzucker wälzen und auskühlen lassen.