

Schwierigkeitsgrad



PRO PORTION

KALORIEN
2890 kcal

KOHLNHYDRATE
155,0 g

FETT
226,0 g

EIWEISS
78,5 g

BALLASTSTOFFE
21,3 g

Himbeer-Kekse

Zubereitung (25 Min.)

1. Die trockenen Zutaten miteinander vermengen.
2. Butter mit Ei verrühren und dann mit den trockenen Zutaten vermengen. Teig zu einer Kugel rollen und dann für ca. 1 Stunde kühlen.
3. Backofen auf 170°C Umluft vorheizen.
4. Den Teig ausrollen und ausstechen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und auf mittlerer Schiene für ca. 10 Minuten backen. Anschließend etwas abkühlen lassen.
5. 15 Plätzchen mit Marmelade bestreichen und je ein weiteres Plätzchen darauf legen, so dass zwei Plätzchen zusammen kleben.

Tipp! Zu den 25 Minuten Zubereitungszeit kommen noch 60 Minuten Kühlzeit. Ergibt ca. 15 Stück. Nährwert pro Stück: 192 kcal, 10,3 g Kohlenhydrate, 5,2 g Eiweiß, 15 g Fett, 1,4 g Ballaststoffe

Zutaten

50 g Xylit (Birkenzucker)
70 g Mandelmehl
20 g Eiweißpulver Vanille
40 g Haselnusskerne, gemahlen
40 g Mandeln, gemahlen
200 g Butter
1 Ei
15 TL Himbeer-Gelee