

## Schwierigkeitsgrad



**PRO PORTION**

**KALORIEN**  
2450 kcal

**KOHLLENHYDRATE**  
108,8 g

**FETT**  
238,0 g

**EIWEISS**  
66,6 g

**BALLASTSTOFFE**  
26,5 g

# Schoko-Walnuss-Kekse

## Zubereitung (25 Min.)

1. Backofen auf 190°C vorheizen. Butter mit Erythrit vermischen, Ei und Vanille dazugeben und verrühren.
2. Gemahlene Mandeln, Backpulver, Kakaopulver und eine Prise Salz unterrühren.
3. Die gehackten Walnüsse unterheben. Mit zwei Esslöffeln ca. 17 Häufchen Teig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen.
4. Für ca. 15 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Anschließend abkühlen lassen. Nach Belieben mit Nüssen verzieren.

---

**Tipp!** Ergibt ca. 17 Stück. Nährwert pro Stück:  
144 kcal, 6,3 g Kohlenhydrate, 3,9 g Eiweiß, 13,9 g Fett, 1,5 g Ballaststoffe

---

## Zutaten

100 g Butter, geschmolzen  
90 g Erythrit  
1 Ei  
200 g Mandeln, gemahlen  
1 TL Backpulver  
2 TL Kakaopulver, zuckerfrei  
60 g Walnüsse, gehackt  
Vanille  
Salz