

Rezept

## Afternoon-Cookies

Ein Rezept von Afternoon-Cookies, am 28.04.2024

### Zutaten

**80 g** Halbfettmargarine

**1** Ei

**1 TL** Natron

**70 g** Erythrit

**120 g** Mandelmehl (entölt)

**70 g** zuckerfreie Zartbitter-Schokodrops

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** 16 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 75 kcal, 5 g F, 4 g EW, 3 g KH

### Zubereitung

1. Margarine und Erythrit in eine Rührschüssel geben und in ca. 8 Min. schaumig aufschlagen. Das Ei unterrühren.

---

2. In einer weiteren Schüssel Mandelmehl und Natron vermischen, dann mit den Schoko-Drops zur Eiercreme geben und unterkneten.

---

3. Den Backofen auf 170° (Umluft) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig in 16 gleich große Portionen teilen und diese zu Kugeln formen. Die Kugeln auf das vorbereitete Blech setzen und mit einem Teelöffel zu flachen Kreisen drücken.

---

4. Im vorgeheizten Backofen in 10-12 Min. goldgelb backen. Die fertigen Kekse aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Dann vorsichtig vom Backblech heben (sie sind noch relativ weich) und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.