

Rezept

# Himbeerkekse mit Mandeln und Erythrit

Ein Rezept von Himbeerkekse mit Mandeln und Erythrit, am 23.04.2024

## Zutaten

### Für die Füllung

<b>50 g</b> Erythrit	<b>100 g</b> Himbeeren (ersatzweise TK-Himbeeren)
<b>1</b> Ei (M)	<b>100 g</b> Doppelrahmfrischkäse
<b>¼ TL</b> gemahlene Vanille	

### Für den Teig

<b>100 g</b> Erythrit	<b>60 g</b> weiche Butter
<b>30 g</b> Doppelrahmfrischkäse	<b>1</b> Ei (M)
<b>½ TL</b> gemahlene Vanille	<b>100 g</b> Mehl
<b>150 g</b> gemahlene Mandeln	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 20 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 110 kcal, 9 g F, 3 g EW, 4 g KH

## Zubereitung

1. Erythrit im Blitzhacker pulverisieren. Himbeeren und 20 g pulverisiertes Erythrit in einen kleinen Topf geben und pürieren. Das Püree aufkochen, dann bei kleiner Hitze 3-5 Min. köcheln und um ein Drittel reduzieren lassen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Ei, Frischkäse, Vanille und restliches pulverisiertes Erythrit (30 g) in einer Schüssel mit dem Handrührgerät glatt rühren.
2. Den Backofen auf 175° vorheizen, ein Backblech mit Backpapier belegen. Erythrit im Blitzhacker pulverisieren. Mit Butter und Frischkäse in eine Rührschüssel geben und mit den Rührbesen des Handrührgeräts in ca. 2 Min. hellcremig aufschlagen. Ei und Vanille einrühren. Mehl daraufsieben, Mandeln zufügen und alles zügig zu groben Streuseln verrühren. Diese mit den Händen zu einem Teig zusammenkneten.
3. Vom Teig esslöffelgroße Portionen abnehmen und zu Kugeln formen. Die Kugeln auf das Blech setzen, etwas flach drücken und mit dem Daumen eine Mulde hineindrücken. Je 2 TL Frischkäsemasse und 1 TL Himbeerpüree hineingeben. Die Kekse im Ofen (Mitte) 10-12 Min. backen, bis sich die Ränder goldbraun färben. Herausnehmen und vollständig abkühlen lassen.