

Rezept

Kalorienarme Haselnusskekse

Ein Rezept von Kalorienarme Haselnusskekse, am 27.04.2024

Zutaten

180 g vegane Margarine	80 g Xylit
3 TL Agavendicksaft	50 g gehackte Haselnusskerne
350 g Dinkelmehl (Type 630)	100 g gemahlene Haselnusskerne
50 g vegane zuckerfreie Schokoladendrops	

Rezeptinfos

Portionsgröße 70 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 55 kcal, 4 g F, 1 g EW, 5 g KH

Zubereitung

1. Margarine und Xylit in einer Rührschüssel cremig verrühren. Den Agavendicksaft und die gehackten Haselnusskerne hinzufügen und unterrühren. Das Dinkelmehl in eine weitere Schüssel sieben und mit den gemahlene Haselnusskernen vermischen. Den Mehl-Mix zu der Margarine-Nuss-Creme geben und alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Diesen ca. 1 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Anschließend den Backofen auf 180° (Umluft) vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Aus dem Teig ca. 70 Kugeln à 1-1,5 cm Durchmesser formen, auf die vorbereiteten Backbleche setzen und mit einem Teelöffel etwas flacher drücken.
3. Die Kekse im heißen Backofen ca. 10 Min. backen, bis sie leicht gebräunt sind. Herausnehmen und abkühlen lassen. Inzwischen die Schoko-Drops in eine hitzefeste Schüssel geben und über dem heißen Wasserbad schmelzen. Die Nusskekse damit verzieren.