

## Rezept

# Kalorienarme Haselnusskekse

Ein Rezept von Kalorienarme Haselnusskekse, am 08.02.2025

## Zutaten

<b>180 g</b> vegane Margarine	<b>80 g</b> Xylit
<b>3 TL</b> Agavendicksaft	<b>50 g</b> gehackte Haselnusskerne
<b>350 g</b> Dinkelmehl (Type 630)	<b>100 g</b> gemahlene Haselnusskerne
<b>50 g</b> 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.