Rezept

Mürbe Kekse mit Stevia

Ein Rezept von Mürbe Kekse mit Stevia, am 20.04.2024

Zutaten

- **250 g** weiche Butter oder Margarine
- **0,6 g** Steviosid-Extrakt
- **350 g** Mehl
- gemahlene Haselnüsse zum Wenden
- Mehl zum Arbeiten
- **3** zimmerwarme Eigelb
- Salz
- **1** Eiweiß zum Bestreichen
- **2 TL** Daforto Stevia Plus

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 45 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 75 kcal

Zubereitung

1. Die weiche Butter in einer Schüssel mit den Quirlen des Handrührgeräts schaumig schlagen. In einer Tasse die Eigelbe mit dem Steviosid-Extrakt und 1 Prise Salz verquirlen und anschließend gründlich unter die Butter rühren. Das Mehl zur Butter-Ei-Masse geben und alles gut mit den Knethaken des Handrührgeräts durchkneten. Den Teig mit den Händen zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie gewickelt ca. 1 Std. kühl stellen.

2. Den Ofen auf 170° vorheizen, ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig mit dem Nudelholz auf der bemehlten Arbeitsfläche 1 – 1 ½ cm dick ausrollen. Mit einem Ausstecher (z. B. einem Kränzchen) Plätzchen aus dem Teig stechen und diese auf das Blech setzen.

3. Das Eiweiß in einer Tasse verquirlen. Die Plätzchen mit der Oberseite zuerst in das Eiweiß und dann in die Haselnüsse tauchen, anschließend zum Backen wieder auf das Blech setzen. Die Kekse im Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen. Inzwischen das Stevia-Granulat auf einen kleinen Teller geben. Die noch heißen Kekse mit der Nuss-Seite hineintauchen, dann abkühlen lassen.