

Rezept

Pekannuss-Zimt-Kekse

Ein Rezept von Pekannuss-Zimt-Kekse, am 20.04.2024

Zutaten

120 g Erythrit	75 g Pekannusskerne
250 g Mehl	125 g Butter
1 Ei (M)	1 TL Zimtpulver
½ TL gemahlene Vanille	Salz
Außerdem	
3 EL Erythrit	2 EL Zimtpulver
20 Pekannusskerne	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 40 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 80 kcal, 6 g F, 1 g EW, 5 g KH

Zubereitung

1. Erythrit im Blitzhacker pulverisieren. Danach die Nüsse im Blitzhacker fein mahlen. Pulverisiertes Erythrit, Nüsse, Mehl, Butter, Ei, Zimt, Vanille und 1 Prise Salz mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig dritteln und zu Rollen formen. Diese in Frischhaltefolie wickeln und mind. 30 Min. kühlen.
2. Den Backofen auf 160° vorheizen, zwei Backbleche mit Backpapier belegen. 3 EL Erythrit und Zimt in einem tiefen Teller mischen. Die Teigrollen in 40 Stücke schneiden und zwischen den Handflächen zu Kugeln formen. Die Teigkugeln in die Erythrit-Zimt-Mischung legen und auf ca. 1 cm flach drücken. Dann mit der Zimt-Seite nach oben mit ausreichend Abstand auf die Bleche legen.
3. Die Nüsse halbieren und 1 Hälfte in jeden Keks drücken. Die Kekse nacheinander im Ofen (Mitte) je ca. 15 Min. backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.