

Rezept

Zuckerfreie Mandelkekse

Ein Rezept von Zuckerfreie Mandelkekse, am 19.04.2024

Zutaten

150 g getr. Pflaumen	2 Eier (L)
150 g gemahlene Mandeln	1 TL Zimtpulver
1 TL Backpulver	200 g Mehl

Rezeptinfos

Portionsgröße ca. 20 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 105 kcal, 5 g F, 4 g EW, 11 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Pflaumen sehr fein hacken. Die Eier in eine Rührschüssel aufschlagen und mit den Rührbesen des Handrührgeräts schaumig rühren. Erst die Mandeln hinzufügen, dann Pflaumen, Zimtpulver und Backpulver dazugeben und alles vorsichtig verrühren. Zuletzt das Mehl zügig unterheben.
2. Den Teig in ca. 20 Portionen teilen und jede Teigportion mit den Händen (ggf. vorher etwas anfeuchten) zu einem kleinen Keks formen. Diese mit etwas Abstand nebeneinander auf das Blech legen. Im Ofen (Mitte) 15-18 Min. backen.
3. Die Kekse aus dem Ofen nehmen und kurz auf dem Blech abkühlen lassen. Vorsichtig vom Blech nehmen und auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen. Zum Aufbewahren in eine Dose füllen.