Lebkuchen ohne Zucker

Der Low Carb Lebkuchen schmeckt auch ohne Zucker hervorragend. Das schnelle Rezept ist zudem noch glutenfrei und laktosefrei.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

125 g	Mandeln (gemahlen)
125 g	Haselnüsse (gemahlen)
75 g	Erythrit
3 Stk.	Eier
4 TL	Lebkuchengewürz
0.5 TL	Natron
1 Prise	Salz
1 Prise	Vanillepulver

Zubereitung

1. Für den **Lebkuchen ohne Zucker** ein Backblech mit Backpapier belegen und den Backofen auf 180 °C vorheizen.

2. Die gemahlenen Mandeln, Haselnüsse, Erythrit, Eier, Lebkuchengewürz, Natron, Vanillepulver und Salz in einer Rührschüssel vermengen und zu einem Teig verrühren.

3. Daraus gleich große Kugeln formen, auf das Backpapier legen und flach drücken.

4. Im Backofen zirka 20 Minuten backen und danach abkühlen lassen.

Tipp

Schokolade in einem heißen Wasserbad schmelzen und den Lebkuchen damit glasieren.