

Low Carb Erdnussbutter-Kekse

Die einfachen und schnelle Low Carb Erdnussbutter-Kekse sind rasch gebacken. Selbst Backanfänger haben mit der Zubereitung keine Probleme.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

250 g	Erdnussbutter (zuckerfrei)
100 g	Erythrit
1 Stk.	Ei

Zubereitung

1. Die einfachen **Low Carb Erdnussbutter-Kekse** gelingen mit nur 3 Zutaten. Zuerst den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech belegen. Die Erdnussbutter mit Erythrit und Ei in eine Rührschüssel geben und zu einem Teig verarbeiten.
2. Mit den Händen zirka 16 Kugeln in gleicher Größe formen. Die Bällchen mit zirka 2 cm Abstand auf das Backblech legen, zuerst mit der Hand oder einem Glasboden, und danach mit einer Gabel flachdrücken. Im vorgeheizten Ofen zirka 8-10 Minuten goldgelb backen. Abkühlen lassen und kühl und trocken in einer Keksdose aufbewahren.

Tipp