

Low Carb Schokoladenkekse

Die Low Carb Schokoladenkekse mit Kakao sind eine köstliche Nascherei mit wenig Mehl und ohne Zucker.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

2 Stk.	Eier
30 g	Backkakao
30 ml	Wasser (heißes)
30 g	Butter (weiche)
110 g	Erythrit
60 g	Mandelmehl (entlt)
60 g	Weizenmehl
0.5 TL	Vanilleextrakt
1 TL	Backpulver

Zubereitung

1. Für die **Low Carb Schokoladenkekse** den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Das Kakaopulver mit heißem Wasser zu einer glatten, dickflüssigen Paste verrühren. Die weiche Butter mit dem Erythrit in einer Rherschssel schaumig schlagen. Die Eier nach und nach unterrühren, bis eine cremige Masse entsteht. Jetzt die Kakaopaste und Vanilleextrakt zur Buttermasse geben und gut verrühren. Mandelmehl, Weizenmehl und Backpulver in einer separaten Schüssel vermengen. Die Mehlmischung langsam unter die feuchte Masse heben und zu einem glatten Teig verarbeiten.
2. Mit zwei Löffeln Teighufchen auf das vorbereitete Backblech setzen. Für gleichmäßige Kekse den Teig leicht flach drücken. Die Low Carb Schokoladenkekse im vorgeheizten Ofen 12–15 Minuten backen. Die Kekse aus dem Ofen nehmen, solange sie noch leicht weich sind. Sie hrten beim Abkühlen nach.

Tipp