Protein-Kekse

Die Low Carb Protein-Kekse sind zuckerfrei und ein perfekter Snack für das Büro oder zwischendurch.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min

Zutaten

50 g	Eiweiß-Pulver (Vanille)
250 g	Magertopfen (Magerquark)
2 Stk.	Eier
100 g	Mandeln (fein gehackt)
30 g	Erythrit
20 g	Flohsamenschalen
0.5 Stk.	Vanilleschoten
1 TL	Backpulver

Zubereitung

1. Für die Low Carb **Protein-Kekse** den Backofen auf 180 °C Heißluft vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.

2. Jetzt das Eiweißpulver, fein gehackte Mandel, Erythrit, Flohsamenschalen und Backpulver in einer Rührschüssel vermischen. Die Eier, Magertopfen und das Mark der Vanilleschote zugeben und zu einer Teigmasse verrühren.

3. Mit einem Löffel oder Eisportionierer Kekse formen und auf das Backblech legen. Die Protein-Kekse im vorgeheizten Backrohr zirka 20 Minuten goldgelb backen.

Tipp