

Feine Keto-Nussplätzchen

1. Die weiche Butter mit dem Pudererythrit und den Aromen schaumig aufschlagen.
2. Mandeln, Haselnüsse und Mandelmehl hinzufügen und alles gründlich zu einem homogenen Teig verrühren.
3. Den Teig portionsweise zu kleinen Kugeln formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen.
4. Die Teigkugeln mit den Zinken einer Gabel vorsichtig flach andrücken.
5. Die Plätzchen bei 160 Grad Umluft ca. 8-10 Minuten (je nach Ofentyp) backen.
6. Die fertigen Nussplätzchen auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen und leicht mit Pudererythrit bestäuben.

Die Nussplätzchen sollten in einer Blechdose an einem kühlen Ort aufbewahrt werden.

Zutaten für 42 Nussplätzchen

150g weiche Butter
100g gemahlene Mandeln
100g gemahlene Haselnüsse
100g Pudererythrit
50g Mandelmehl
Vanillearoma
Bittermandelaroma

Nährwerte pro Stück

0,5gKH
6,6gF
2,6gEW
73Kcal