

Rezept 3:



Weihnachtliche Low-Carb Haselnuss-Kekse

Zutaten:

- 100 g Haselnüsse
- 50 g Erythrit
- 1 Ei
- 1 TL Vanilleextrakt

Zubereitung:

1. Haselnüsse mahlen und mit Erythrit, Ei und Vanilleextrakt vermengen.
2. Kleine Kugeln formen und auf ein Backblech legen.
3. Bei 180°C ca. 10-12 Minuten backen.

Nährwerte (100g):

- 395 kcal Kalorien
- 5,3g Carbs
- 13g Protein
- 34,9g Fett

Zubereitungszeit:

- Ca. 15 Minuten