



Gewürzkekse

Ergibt: ca. 40 Kekse

Zutaten:

40 g Halbfettbutter

100 g brauner Erythrit-Zucker

1 Ei (Größe S)

35 g Skyr

35 ml Milch, 1,5 % Fett

120 g Mehl

1 TL Backpulver

2 TL Spekulatiusgewürz

1 Prise Salz

Guss:

3 EL Erythrit-Puderzucker

1 Prise Zimt

etwas Wasser

Zubereitung:

1. Die weiche Butter mit dem Zucker schaumig rühren, dann das Ei zugeben und gut verrühren. Skyr und Milch zugeben und alles gut miteinander verrühren – der Zucker sollte sich aufgelöst haben.
2. Nun die trockenen Zutaten zugeben und zu einem geschmeidigen Teig rühren.
3. Den Teig mindestens 1 Stunde kalt stellen.
4. Dann den Backofen auf 180 °C vorheizen und die Kekse mit 2 Teelöffeln auf ein Blech geben. 10 – 12 Minuten backen und dann etwas abkühlen lassen.
5. Mit dem Puderzucker, Zimt und ein ganz bisschen Wasser einen Guss herstellen und die Kekse damit beträufeln. Wenn gewünscht, mit Sternen, Lebkuchenmännchen o. ä. verzieren.

