



Gewürzkuchenschnitten

Ergibt: 32 Schnitten

Zutaten:

4 Eier

300 g Erythrit

350 g Mehl

1 P Backpulver

1 P Lebkuchengewürz

2 TL Zimt

2 EL Kakao

1 Fläschen Rumaroma

250 ml Sprudle

250 ml Öl

100 g Raspelschokolade, zartbitter

optional: 150 g Kuvertüre

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180 °C vorheizen

2. Die Eier mit dem Erythrit schaumig schlagen. Dann die trockenen Zutaten zugeben und unterrühren. Während des Rührvorgangs das Rumaroma sowie das Wasser und Öl dazu gießen.

3. Den Teig mindestens 1 Stunde kalt stellen.

4. Dann 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.

