



Haferflocken-Mandelmehlkekse

Ergibt: ca. 40 Kekse

Zutaten:

150 g Haferflocken	1 Msp Salz
130 g Mandelmehl aus blanchierten Mandeln, teilentölt	120 g Butter, weich
1 TL Backpulver	2 Eier, Größe L
1 TL Zimt	1 TL Vanilleextrakt
	120 g Erythrit

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180 °C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Haferflocken, Mandelmehl, Backpulver, Zimt und Salz miteinander vermischen.
3. Die Butter mit den Eiern, dem Vanilleextrakt und dem Erythrit in der Küchenmaschine schaumig rühren.
4. Nach und nach die trockenen Zutaten einrühren, bis alles gut miteinander verbunden ist.
5. Mit einem Keksportionierer (ich nehme dazu einen Cookie-Scoop Größe 1 TL) den Teig auf das Backblech setzen und diesen mit den Händen ein wenig flach drücken.
6. 12–16 Minuten backen, bis die Kekse an den Rändern goldbraun sind.
7. Dann auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und anschließend in Dosen aufbewahren.

Tipp: Ich verwende für diese Kekse 120 g Erythrit, weil ich sie nicht zu süß mag. Wer möchte, kann mehr hinzugeben – das richtet sich ganz nach dem persönlichen Geschmack.