



Ingwer-Cranberry-Sterne

Ergibt: ca. 50 Plätzchen

Zutaten:

200 g Mandelmehl aus blanchierten

120 g Erythrit-Puderzucker

Mandeln, teilentölt

1 Ei, Größe L

1 TL Backpulver

50 g getrocknete Cranberrys

1 Msp Salz

1 walnussgroßes Stück frischer Ingwer

115 g Butter, weich

Zubereitung

1. Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.
2. Das Mandelmehl mit dem Backpulver und Salz verrühren.
3. In einer separaten Schüssel die Butter mit dem Erythrit-Puderzucker schaumig rühren, dann das Ei zugeben und unterrühren. Wenn alles gut verbunden ist, die Mandelmehlmischung unterheben.
4. Die Cranberrys klein hacken. Den Ingwer schälen und reiben. Beides in den Keksteig geben und unterrühren.
5. Den Teig auf einer mit Mandelmehl bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und Sterne ausstechen. Diese auf die Bleche setzen.
6. 11–13 Minuten backen, dann am besten auf dem Blech auskühlen lassen.

