



Lebkuchenkekse

Ergibt: ca. 40 Kekse

Zutaten:

60 g Halbfettbutter

110 g brauner Erythrit-Zucker

1 Ei

60 g Melasse (wenn nicht vorhanden, geht auch Honig)

Mark von ½ Vanilleschote

200 g Mehl

1 TL Backpulver

1 TL Lebkuchengewürz

1 TL Zimt

Guss:

2 EL Erythrit-Puderzucker

etwas Wasser

optional: Deko wie Lebkuchenmännchen

Zubereitung:

1. Butter, Zucker und Ei cremig rühren, dann Melasse und Vanille zugeben und gut verrühren. Nun die trockenen Zutaten dazugeben und alles gut zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie einwickeln und mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

2. Dann Backofen auf 180 °C heizen. Den Teig zwischen zwei Lagen Backpapier ausrollen und nach Belieben ausstechen. Die Kekse auf das Backblech geben und 10 - 12 Minuten backen. Danach abkühlen lassen.

3. Aus dem Puderzucker mit ein wenig Wasser einen Guss herstellen und damit die Kekse glasieren.

4. Wenn gewünscht mit kleinen Lebkuchenmännchen oder anderer Deko verzieren (Achtung: zusätzliche Kalorien). Ich nehme Pickerd Mini-Kekse Lebkuchenmännchen.

