



## Mandelhäuschen

Ergebnis: ca. 30 Kekse

### Zutaten:

150 g gemahlene Mandeln

40 g Erythrit

30 g weiche Butter

1 Ei, Größe S

1-2 EL Mandelmehl, teilentölt

optional: Kuvertüre

### Zubereitung:

1. Die gemahlene Mandeln mit dem Erythrit, der Butter und dem Ei verkneten. Unter den Teig ggf. noch etwas Mandelmehl kneten, falls er zu weich ist. Den Teig in Folie eingewickelt ca. 1 Stunde kühlen.
2. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen und den Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Den Teig auf einer mit Mandelmehl bestreuten Arbeitsfläche ausrollen und daraus mit einer Ausstechform Hasen ausstechen. Die Kekse auf die Backbleche legen und diese nacheinander jeweils ca. 10 Minuten backen, sie sollten goldgelb sein.
4. Aus dem Ofen nehmen und am besten auf den Blechen vollständig auskühlen lassen.
5. Wenn gewünscht, danach mit Kuvertüre überziehen – ich habe Zartbitterkuvertüre genommen und Augen und Schwänzchen mit weißer Kuvertüre darauf gegeben.