



## Schnelle Walnusskekse

*Ergibt: ca. 20 Plätzchen*

### *Zutaten:*

130 g Walnüsse

2 Eigelb, Größe M

40 g Erythrit

½ TL Vanilleextrakt

*weitere Walnüsse für die Deko*

### *Zubereitung*

1. Den Backofen auf 150 °C Umluft vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Die Walnüsse in einem Multizerkleinerer so lange verarbeiten, bis sie gut gemahlen sind.
3. Das Eigelb mit dem Erythrit und Vanilleextrakt schaumig rühren. Dann die Walnüsse unterheben und gut verrühren.
4. Mit 2 Teelöffeln kleine Häufchen auf das Backblech setzen und jeweils etwas andrücken und rund formen. Auf jeden Keks eine halbe Walnuss oder kleine Walnussstücke setzen.
5. 12–15 Minuten backen, bis sie schön gebräunt sind. Dann auf dem Blech auskühlen lassen, weil sie nach dem Backen noch recht weich sind, und erst dann in eine Dose geben.

