



Spiegeleierkekse

Ergibt: ca. 20 Kekse

Zutaten:

100 g Mandelmehl

40 g Kokosmehl

35 g Erythrit

1/2 TL Vanille, gemahlen

1 Prise Salz

120 g Butter

Guss: Zitronensaft & Erythrit-Puderzucker

Füllung: gelbe Marmelade, z. B. Aprikose,
Orange, Pfirsich o. Ä.

Zubereitung:

1. Aus den Teigzutaten mit der Hand oder der Küchenmaschine einen Teig kneten, diesen in Frischhaltefolie einschlagen und ca. 1 Stunde kalt stellen.
 2. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen und den Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
 3. Den Teig auf einer mit Mandelmehl bestreuten Arbeitsfläche ausrollen und daraus mit einer Ausstechform Eier ausstechen. Bei der Hälfte der Eier jeweils noch einen runden Kreis ausstechen. Die Kekse auf die Backbleche legen und diese nacheinander jeweils ca. 8–10 Minuten backen, sie sollten goldgelb sein.
 4. Aus dem Ofen nehmen und am besten auf den Blechen vollständig auskühlen lassen.
 5. Aus dem Zitronensaft und Erythrit-Puderzucker einen Guss herstellen und die oberen Kekse (die mit dem Loch) damit einpinseln. Trocknen lassen.
 6. Auf die unteren Kekse beliebig viel Marmelade streichen und dann die oberen Kekse darauf legen. Vollständig durchtrocknen lassen, dann in einer Dose aufbewahren.
- 