



Zitronen-Mohn-Plätzchen

Ergibt: ca. 35 Plätzchen

Zutaten:

100 g Mandelmehl aus blanchierten Mandeln,
teilentölt

30 g Kokosmehl

3 EL Mohn

1 TL Backpulver

1 Prise Salz

1 Bio-Zitrone

175 g Frischkäse (ich habe einen mit unter
3 % Fett verwendet)

1 Ei, Größe L

80 g Erythrit

Glasur:

2 TL Erythrit-Puderzucker

etwas Zitronensaft

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 160 °C vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.
2. Mandelmehl, Kokosmehl, Mohn, Backpulver und Salz miteinander verrühren.
3. Die Zitrone waschen, trocken tupfen, die Schale abreiben und die Zitrone auspressen.
4. Zitronensaft und -abrieb mit dem Frischkäse und dem Ei sowie dem Erythrit verrühren. Die Mandelmischung unter Rühren dazu geben und alles gut miteinander vermischen.
5. Mit einem Keksportionierer (ich nehme einen Cookie-Scoop für 1 TL) den Teig auf das Backblech setzen, dabei immer etwas Platz zwischen den Teigkugeln lassen. Jede Kugel mit feuchten Händen ein wenig flacher drücken.
6. Etwa 20 Minuten backen, bis sie an den Rändern leicht braun werden. Dann etwas auskühlen lassen.
7. Für den Guss den Erythrit-Puderzucker mit etwas Zitronensaft anrühren und die lauwarmen Kekse damit bestreichen oder etwas Guss darüber träufeln. Dann vollständig auskühlen lassen und später in einer Dose aufbewahren.

Tipp: Probiert den Teig vor dem Backen wegen der Erythrit-Menge. Mir ist er so süß genug, aber wer mag, kann natürlich mehr Süße hinzugeben.

