PORTIONEN	ZEIT GESAMT	LEVEL
20	40 min	easy

Rezept

SCHNELLE MANDELKEKSE

Normalerweise verbinde ich Kekse meist mit der Weihnachtszeit – überall, wo man hinkommt, riecht es ganz großartig nach Zimt, Vanille, Schokolade....hmmmm...nach Keksen eben. Nachdem ich nun gestern diese super leckere Aprikosen-Sauerkirsch-Marmelade gemacht habe, war mit nach Keksen mit Marmelade. Gesagt, getan und schnelle Mandelkekse gebacken. Einige davon habe ich dann mit Marmelade bestückt, andere ganz einfach ein normalen Keks sein lassen. Und ich kann Dir sagen – eine gute Tasse Kaffee oder Tee und dazu einen schnellen Mandelkeks und die Welt bleibt für einen leckeren Moment einfach stehen.

ZUTATEN

- 100 g Mandelmehl (wenn die Kekse etwas weicher werden sollen, dann das Mandelmehl weglassen und dafür 200 g gemahlene Mandeln verwenden)
- 100 g gemahlene Mandeln
- 70 g Xylit
- 30 g Erythrit (das spart ein wenig Kalorien)
- 100 g Butter
- 1 Ei (bei mir immer Größe L)
- optional 8 g geeignetes Backpulver (dann werden die Kekse etwas fluffiger)
- 3-4 Flavor Drops Vanille (oder Mark einer echte Vanilleschote)
- optional Aprikosen Sauerkirsch Marmelade (oder andere LC Marmelade)
- 1 EL pulverisiertes Erythrit zum Bestäuben der fertigen Kekse

Ach herrjeh, Besuch ist angekündigt und nur noch wenig Zeit? Kein Problem mit diesen schnellen Mandelkeksen!

SCHRITT FÜR SCHRITT ANLEITUNG

SCHRITT 1

Backofen auf ca. 150 Grad Umluft vorheizen.
Butter erwärmen, bis diese nahezu flüssig ist.

SCHRITT 2

Flüssige Butter und das Ei gut miteinander verquirlen.

SCHRITT 3

Die trockenen Zutaten miteinander vermischen und dann zum Butter-Ei-Gemisch geben und die Vanille hinzugeben. Gut miteinander verrühren. Wenn Du eine Mischung Mandelmehl mit gemahlenen Mandeln verwendest, wird der Teig etwas kompakter sein, als bei Verwendung von nur gemahlenen Mandeln.

SCHRITT 4

Aus dem Teig kleine Kugeln formen und auf ein Backpapier oder Dauerbackfolie setzen. Mit den Fingern leicht platt drücken und mit einem Löffel oder den Fingern eine Kuhle ausformen, in die dann z.B. jeweils ein Klecks leckere geeignete Marmelade gefüllt wird.

SCHRITT 5

Nun das Backpapier oder die Dauerbackfolie auf einem Backgitter für ca. 18 – 20 min in den Backofen. Bitte hab' die Kekse im Auge, nicht dass sie zu dunkel werden.

SCHRITT 6

Nach dem Auskühlen die Kekse mit pulverisiertem Erythrit bestäuben und genießen. In einer Box halten sich die Kekse für einige Tage und härten auch entsprechend aus.