



Vanillekipferl Lowcarb

Zutaten:

75 g Butter
100 g gemahlene Mandeln
100 g Mandelmehl
1 Ei
60 g Erythrit
Vanilleextrakt/ Vanilleschote

Zubereitung:

Die kalte Butter in Stücken in eine Schüssel geben. Alle anderen Zutaten dazu geben und alles zu einem Teig verkneten. Kugel in drei Teile teilen und jeweils mit den Händen zu einer langen Rolle (ca. 1 cm dick) auf der Arbeitsplatte ausrollen. Von der Rolle etwa 2 cm lange Stücke abschneiden und die Stücke zu Hörnchen formen. Auf ein Backblech legen und im Ofen bei 170 Grad etwa 10-15 Minuten backen.

