



Halloween Kekse

Ergibt 30 Kekse, Backtemperatur 170°C

Zutaten:

100g Mandelmehl
0,5 Teelöffel Weinstein Backpulver
60g Erythrit
1 Stück Vanilleschote
130g Weidebutter
20g Eigelb

Herstellung:

Alle trockenen Zutaten verrühren und die Vanilleschote auskratzen. Dann die restlichen Rohstoffe zufügen und alles zu einem Teig kneten. Den Teig abgedeckt für ca. 1 Stunde kühl stellen. Dann den Teig ca. 4 mm dick ausrollen. Dabei hilft, wenn man die Arbeitsfläche und den Teig mit ein wenig Mandelgrieß bestäubt. Den Teig mit beliebigen Ausstechern ausstechen und auf Backpapier absetzen.

Eine andere Alternative ist, den Teig zwischen Backpapier ausrollen und einfrieren. Dann das obere Backpapier lösen und die Kekse ausstechen und absetzen.

Low Carb Mürbeteige sind eher weich und daher schwerer zu verarbeiten. Mit ein bisschen Übung und Geduld funktioniert es aber super.

Die Kekse bei 170°C für ca. 10 Minuten backen. Auskühlen lassen und mit Eiweißspritzglasur ausgarnieren.

Zutaten Eiweißspritzglasur:

30g Eiklar
250g Erythrit oder Xylit in Puderform
1 Teelöffel Zitronensaft

Herstellung:

Das Eiklar zu einem steifen Eischnee schlagen. Dann das Erythrit in Puderform und den Zitronensaft zugeben. Der Zitronensaft sorgt dafür, dass die Glasur schneeweiß wird und nicht einen gräulichen Stich hat. Alles zusammen nochmal aufschlagen. Jetzt kommt es auf die perfekte Konsistenz an. Zum Ausmalen der Kekse bietet sich eine weichere Konsistenz (einfach etwas mehr Wasser zufügen) an und für Linien eher eine festere Konsistenz. Ausprobieren!

Zum Einfärben eignen sich eher Gelfarben weil diese nicht so viel Flüssigkeit in die Glasur bringen und das Fließverhalten ändern. Mit flüssigen Farben funktioniert es aber genauso so. Dann einfach etwas mehr Pudererythrit zufügen.