



Schwarz Weiß Gebäck

Ergibt 30 Kekse, Backtemperatur 170°C

Zutaten:

300g Mandelmehl
140g Weidebutter
180g Erythrit in Puderform
10g Flohsamenschalenpulver
2 Eier Größe L
1 Stück Vanilleschote
1 Esslöffel Kakaopulver

Herstellung:

Alle Zutaten außer dem Kakaopulver zu einem Teig kneten. Dann den Teig halbieren und unter die eine Hälfte das Kakaopulver unterarbeiten. Für ca. 2 Stunden kühl stellen und dann aufarbeiten. Bei einem Schachbrettmuster empfiehlt es sich die Streifen mit etwas Wasser oder Eiklar zusammen zu kleben. Dann nochmal kurz kühlen und in ca. 4mm dicke Stücke schneiden.

Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und für ca. 15 Minuten backen.