



## **Weihnachtskekse**

**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. 3-4 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. Die Kekse bei 170°C für ca. 10 Minuten backen. Auskühlen lassen und bei Bedarf mit zuckerfreier Konfitüre füllen oder mit Puder Erythrit abpudern.