

Low-Carb-Haferflocken-Kekse mit Schokotropfen

Kategorien: Plätzchen, LowGrab

Zutaten für: 35 Portionen

120	Gramm	Butter (weich)
50	Gramm	Xylit
1		Bio-Orange (Abrieb)
2		Eier
75	Gramm	Haferflocken
2	Essl.	Mandelmehl (oder nach Bedarf)
50	Gramm	Kokosraspel
1	Teel.	Backpulver
1	Teel.	Zimtpulver
1	Messersp.	Gewürznelke (gemahlen)
60	Gramm	Schokotropfen

Anleitung:

Kekse naschen und trotzdem auf Kohlenhydrate verzichten? Das geht mit unserem einfachen Rezept für Low-Carb-Haferflocken-Kekse mit leckeren Schokotropfen. Mach sie doch heute einfach mal selber!

1. Schritt Die Butter mit dem Xylit und Orangenabrieb cremig rühren. Die Eier unterrühren, dann die Haferflocken, Mandelmehl, Kokosraspel, Backpulver, Zimt und Nelken zugeben und alles zu einer formbaren Masse verrühren. Die Schokotropfen untermischen und ca. 15 Minuten kalt stellen.

2. Schritt Den Ofen auf 180°C Unter- und Oberhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.

3. Schritt Von der Masse etwa walnussgroße Häufchen abnehmen, zu Bällchen formen, auf das Blech setzen und leicht flach drücken. Im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.