

Low-Carb Müsli-Kekse

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 20 Portionen

2		Eiklar
1	Prise	Salz
150	Gramm	Cashewkerne (gemahlen)
50	Gramm	Haferflocken
2	Essl.	Kokosmehl
1	Teel.	Backpulver
1		Eigelb
3	Essl.	Pflanzenöl
2	Essl.	Xylit (Süsstoff)
120	Gramm	Mandelsplitter
50	Gramm	Rosinen

Anleitung:

Eine süße Kleinigkeit kann Wunder bewirken: Mit diesen Low-Carb Müsli-Keksen tust du dir garantiert etwas Gutes! Denn die Kekse sind voller gesunder Zutaten und werden mit Xylit anstelle von Zucker gesüßt.

1. Schritt Den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.

2. Schritt Das Eiklar mit dem Salz steif schlagen. Die Cashewkerne mit den Haferflocken, Kokosmehl und Backpulver vermischen. Das Eigelb mit dem Öl, Xylit, 75 g Mandeln und Rosinen untermischen. Den Eischnee unterheben. Sollte die Masse zu weich sein, Kokosmehl ergänzen. Kleine Häufchen auf das Blech setzen und mit den übrigen Mandeln bestreuen. Im Ofen ca. 30 Minuten goldbraun backen.

3. Schritt Die Kekse vom Blech nehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen.