

Zuckerfreies Glück zum Knabbern

Vorbereiten	Zubereiten	Niveau
40	**15**	**Einfach**
Minuten	Minuten	★ ☆ ☆

Zutaten

- 1 Ei
- 150g Butter
- 200g Mehl
- 50g gemahlene Mandeln
- 1TL Backpulver
- 25g Agavendicksaft
- 1 Prise Salz



Werbung: Nutze den **Gutschein-Code TIME2TRI** bei deiner Erstbestellung auf https://artgerecht.com und erhalte **10% Rabatt**.

Zubereitung

Das Ei mit Butter und Agavendicksaft verquirlen. Mehl, Mandeln, Backpulver und Salz mischen und unter die Ei-Mischung kneten. Den Teig für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Den Backofen vorheizen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze. Den Teig 0,5 bis 1 cm dick ausrollen, Motive ausstechen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und für 10 Minuten backen bis sie goldbraun sind.

Lieber etwas öfter in den Backofen schauen, damit sie nicht zu dunkel werden. Für die ebenfalls zuckerfreie Dekoration mit Schokoladensoße einfach 1 TL Kokosöl schmelzen und 1 TL Kakao unterrühren, auf die Kekse streichen und erkalten lassen (am besten an einem kühlen Ort). Die o. g. Menge der Zutaten ergibt ca. zwei Backbleche voll zuckerfreiem Glück.

© 2026 TIME2TRI GmbH