

## Kohlenhydratarme Lebkuchenkekse



75 Minuten



6 Personen



### NÄHRWERTE

Energie 139 Kcal

Kohlenhydrate 13.3 g

Eiweiß 2.9 g

Fette 7.7 g

Nährwert pro Person

### ZUTATEN

- 50 g Butter
- 125 g Vollkornmehl
- 1 TL flüssiges Stevia
- 1 TL Backpulver
- 2 TL Lebkuchengewürz
- Eine Prise Salz
- 1 Eigelb
- 2 EL fettarme Milch

### ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 150 °C vorheizen. Alle trockenen Zutaten in eine Schüssel geben und verrühren. Die Butter in einer Pfanne bei schwacher Hitze schmelzen. Den Herd ausschalten und das Eigelb und die Milch zur Butter geben und gut vermischen. Dann die Buttermischung zu den trockenen Zutaten geben und kneten, bis ein Teig entstanden ist. Den Teig abdecken und für eine halbe Stunde in den Kühlschrank stellen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Aus dem Teig kleine Kugeln rollen und diese etwas auf das Backblech drücken. Dabei darauf achten, dass die Kugeln nicht zu dicht beieinander liegen, da sie noch aufgehen. Das Backblech für 30 Minuten in den Ofen schieben. Herausnehmen, abkühlen lassen und genießen.