



REZEPT: ERDNUSSBUTTER-SCHOKOKEKS

Zutaten für 10 Kekse:

2 Eier
50g Erythrit (Zuckerersatzstoff)
70g Erdnussbutter
35g Kokosmehl
10g dunkle Schokolade oder Erdnüsse

Zubereitung:

1. Erythrit und Eier vermischen
2. Erdnussbutter für 30 Sekunden in die Mikrowelle, damit sie weich wird
3. Kokosmehl und Schokostückchen unterrühren
4. 15-20min in den Backofen bei 180°C

1 Keks ohne Schokolade hat durchschnittlich 70kcal, 1,7g KH, 3,7g Eiweiß und 5g Fett