

SCHNEEBÄLLE

Keto – ohne Kohlenhydrate – schnell – einfach

24 Stück

Zutaten:

100g fein gehackte Mandeln

100g geriebene Walnüsse

200g entöltes Mandelmehl (z. B. Fa. Fandler)

200g weiche Butter

100g Erythrit

1 Vanilleschote (ausgekratzt)

1 Prise Salz

Erythrit zum Wälzen



Zubereitung:

- Backrohr auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen
- Alle Zutaten in einer Schüssel zu einem glatten Teig gut vermischen
- Aus dem Teig etwa 3cm große Kugeln formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen
- Bei 180°C ca. 10-15 Minuten backen, aus dem Backrohr nehmen und auskühlen lassen
- Zum Schluss in Erythrit wälzen
- In einem Behälter sind die Schneebällchen etwa 10-14 Tage haltbar

TIPP:

Jeder Ofen ist anders. Bitte kontrolliere den Bräunungsgrad – Mandelmehl brennt meist schneller an als übliches Weizenmehl.

VIEL SPASS BEIM NACHKOCHEN!