

Low Carb Lebkuchen

Zubereitung:

1. Heize den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vor.
2. Vermenge die trockenen Zutaten miteinander und gib die Masse nach und nach hinzu.
3. Rolle den Teig aus und steche Deine Lebkuchen aus.
4. Backe die Lebkuchen für ca. 15 Minuten. Stelle nach 8-10 Minuten eine ofenfeste Form mit der Schokolade in den Ofen, so ist die Schokolade rechtzeitig und ohne weiteren Aufwand geschmolzen.
5. Überziehe die Lebkuchen mit der geschmolzenen Schokolade
6. Lasse die Lebkuchen auf dem Gitter gut abkühlen.

Zutaten:

Teig

- 140g gemahlene Mandeln oder Mandelmehl
- 90g Pudererythrit*
- 60g weiche Butter (alternativ Kokosöl*)
- 30g Kakaopulver*
- 2 Eier (M)
- 2 TL glutenfreies Backpulver
- 2 TL Lebkuchengewürz*

Glasur

- 100g 85% Schokolade*

