



Kräuterkekse mit Stevia

Wer Zucker vermeiden möchte, muss auf Süße nicht verzichten.

Zum Grundrezept mische ich verschiedene frische Kräuter z.B. Schokominze, Lakritztagetes, Tagetes ‚Orange Gem‘, Piemontesischen Limonenthymian, Anis-Ysop, Lavendel ... (je nach Geschmack 1-3 EL auf 100g Teig).

Zutaten Grundrezept

220 g Butter
10 – 15 g fein gemahlene
Steviablätter (Stevia ‚Stepa‘)
¼ TL Zimt
2 Eier
300 g Dinkelmehl
1 TL Backpulver
60 g geriebene Mandeln
1 Vanilleschote

Zubereitung

Butter mit Stevia, Zimt und Eiern vermengen. Restliche Zutaten sieben, vermischen und zur Butter mengen. Teig 2 Std. kalt stellen, dann Kekse formen und je nach Dicke des Teiges 15-20 Min. bei 160°C (Umluft) backen.