



## Keto Knusper-Cookies mit homemade Schokodrops

Rezept von Bumblebee im Ketoland

Gang: **Backen, Kekse und Kleingebäck, Süße Naschereien, Weihnachten** Schwierigkeit: **einfach**

| Stück      | Zubereitungszeit | Backzeit   |
|------------|------------------|------------|
| 45 Cookies | 10 Minuten       | 15 Minuten |

Bei diesen Keksen wird jeder zum gefräßigen Cookie-Monster! Einmal probiert, wirst du dich spontan in dieses Rezept verlieben. Ab sofort dürfen nach Herzenslust diese feinen Kekse genascht werden.

**Rezept ergibt 45 fantastische Cookies zu je 0,8 Gramm KH (74,3kcal)**

### Zutaten

#### Für die backstabilen Schoko-Drops:

- 50g Kakaomasse (Kakaopaste)
- 5g Kakaobutter
- 50g Stevia-Erythrit (Süßkraft 1:1 wie Zucker)

#### Für den Cookie-Teig:

- 2 Eier (Größe L)

- 140g weiche Butter
  - 135g **Mandelmehl nicht entölt**
  - 100g gemahlene Walnüsse
  - 70g **Bambusfasern**
  - Prise Salz
  - 135g **Stevia-Erythrit** (Süßkraft 1:1 wie Zucker)
  - 1/4 TL **gemahlene Vanille**
  - 40ml Schlagsahne
  - 4g **Johannisbrotkernmehl**
  - 1/2 TL gemahlener Zimt
  - abgeriebene Schale von 2 Bio Orangen (alternativ: 10g getrocknete Orangenschale gemahlen)
  - 5g Weinsteinbackpulver
- 

## Zubereitung

### Schokodrops backstabil:

Stevia-Erythrit fein mahlen.

Süße mit Kakaobutter und -masse in einen Topf geben und bei geringer Hitze (bei mir ist das Stufe 2 von 9) schmelzen lassen.

Masse gelegentlich leicht umrühren und für circa 15 Minuten am Herd lassen.

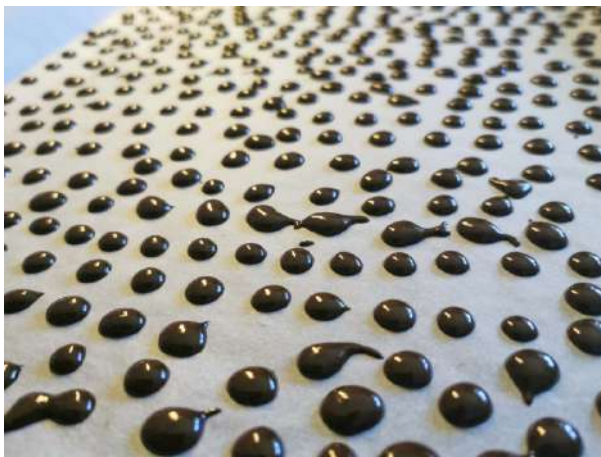
Topf vom Herd ziehen und die Schokomasse circa 10 Minuten überkühlen lassen.

Ein Tablett oder Backblech mit Backpapier belegen.

Schokomasse in einen Plastik-Gefrierbeutel füllen, Masse nach unten drücken und Beutel oberhalb des Inhalts eindrehen (verschließen).

Eine KLEINE Spitze des Beutels abschneiden und nun kleine Tröpfchen mit etwas Abstand zueinander auf das Backpapier setzen.

Die Schokotröpfchen trocknen lassen (das dauert bis zu 1 Stunde – also nicht die Geduld verlieren ;-)). Fertig!



### Cookies:

Backofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vorheizen. 2 Backbleche mit Backpapier belegen.

Stevia-Erythrit mit Vanille und Orangenschale zu feinem Pulver mahlen. *(Da ich so oft gefragt werde: ich verwende dafür meinen **Mister Magic** mit flacher Klinge.)*

Die weiche Butter mit einer Prise Salz und der Süße hellcremig aufschlagen, die Eier einzeln jeweils eine Minute lang untermixen.

Nun alle trockenen Zutaten und die Sahne zur Ei-Buttermasse geben, alles zu einem homogenen Teig rühren.

Zuletzt die Schokodrops zum Teig hinzufügen und gleichmäßig verrühren.



Vom Cookieteig nun kleine Stückchen (maximal walnussgroß) abstechen und zwischen den Handflächen zu Kugeln formen.

Kugeln mit etwas Abstand zueinander auf das Backblech setzen und mit dem Handrücken flach drücken (die Cookies sollten maximal 1/2cm dick sein).



Insgesamt ergibt der Teig circa 45 Cookies. Ab in den Backofen damit.\*

Die Cookies circa 15 bis maximal 18 Minuten backen.\*\*

Cookies bitte keinesfalls zu dunkel werden lassen!

Cookies nach Ende der Backzeit aus dem Backofen nehmen und am Backblech vollständig abkühlen lassen.

Lagerst du die Cookies in einer Blechdose, werden sie schön mürb mit einer Tendenz zu weich (aber nicht soft!).

Bei Zimmertemperatur gelagert, bleiben die Cookies eher knusprig.

## *Anmerkungen*

\*Bitte die beiden Backbleche nacheinander auf mittlerer Schiene backen, nicht gemeinsam in den Backofen geben!

\*\*Für helle, relativ weiche Kekse empfehle ich eine kürzere Backzeit von ca. 15 Minuten; möchtest du hingegen Cookies mit etwas mehr "Biss, dann beträgt die Backzeit (maximal!) 18 Minuten.