Weihnachtskekse

Die **gesunde Verführung** auf dem Keksteller -
diese Kekse müssen Sie einfach probieren!

Zutaten
für ca. 80 Plätzchen – je nach Größe der Ausstechform

150 g Butter (alternativ Margarine)
100 g Stevia-Süße
2 Eier
60 g Dinkelvollkornmehl
6 Portionsbeutel SANA-FIT PREMIUM (135 g) – wir empfehlen Vanille
1 TL Spekulatiusgewürz oder Zimt – je nach Geschmack
½ Pck. Backpulver

Zubereitung
Butter mit dem Handmixer verrühren und mit Eiern und Stevia-Süße aufschlagen. Mehl mit dem Backpulver vermischen und zusammen mit SANA-FIT PREMIUM und dem Gewürz nach und nach unterrühren. Den Teig kneten und im Kühlschrank ein paar Stunden (oder über Nacht) ruhen lassen, damit er sich leichter verarbeiten lässt.

Teig ausrollen (am besten auf einer Silikon-Dauerbackmatte), Mehl zum Ausrollen nur sparsam verwenden. Plätzchen ausstechen und bei 200 Grad (180 Grad Umluft) ca. 10 Min. backen bis die Ränder leicht braun sind.

Tipp
Den Teig unter Klarsichtfolie ausrollen, dann bleibt am Nudelholz kein Teig hängen.

Shutterstock

Bestellmöglichkeit: **https://shop.bodymed.com/** und **beratung@eat2day.at**

Bei der Bestellung im Webshop bitte **Bodymed-Center Eat2day** angeben.

Eat2day Ernährungsconsulting
Mag. Veronika Macek-Strokosch
Ernährungswissenschafterin, Dipl. TCM-Ernährungsberaterin, Dipl. Fachberaterin für Darmgesundheit
www.eat2day.at
beratung@eat2day.at
Tel. 01 971 95 48