

Elisenlebkuchen

Zutaten:

120g Haselnüsse

80g Cashew

60g Mandeln

80g Xucker

2 Tl. zimt

3 Tl. stollengewürz

2 Eier

Zubereitung:

Backofen auf 175° Ober-unter-Hitze vorheizen.

Nüsse und Mandeln klein mixen, mit den restlichen Zutaten mischen, und ca. 10 min stehen lassen.

Mit den Händen kleine Kugeln formen und auf dem Backblech leicht andrücken. Für 15 min backen und abkühlen lassen, anschließend nach Belieben mit dunkler Schokolade überziehen.

Nährwerte:

294 Kalorien, 9,9g Eiweiß, 25,3g Fett, 6,5g Kohlenhydrate

