

# Cranberry-Kekse ohne Zucker



30 min. 105 kcal SteviaSweet Crystal

## Zubereitung ohne Zucker

1. Backofen auf 175 °C erhitzen.
2. Die zimmerwarme Butter und **SteviaSweet Crystal** flockig schlagen. Das Ei dazugeben. Die trockenen Zutaten und die Gewürze mischen und dem Teig beimischen. Cranberries dazugeben und mischen, bis die Masse gleichmässig ist.
3. Den Teig in zwei Stangen teilen. Beide Stangen in 16 Teile teilen. Die Stücke zu Bällen formen. Die Bälle in die Haferflocken eintauchen und auf dem Backpapier flach drücken. Dabei beachten, dass sie sich ausbreiten.
4. Bei 175 °C für 12 – 15 Min. backen, bis die Kekse goldbraun sind.

## Zutaten für 30 Stk.

200 g	weiche Butter
60 g	<b>SteviaSweet Crystal</b>
1	Ei
240 g	Vollkornmehl
90 g	Haferflocken
1 TL	Kardamom
1 TL	Zimt
1 TL	Ingwer
1 TL	Backpulver
50 g	tiefgekühlte Cranberries
30 g	Haferflocken zum Garnieren

## Nährwerte pro Portion

105	kcal
441	kJ
2.5	Protein in g
9.5	Kohlenhydrate in g
6.5	Fett in g