

# Lebkuchen-Plätzchen ohne Zucker



120 min. 58 kcal SteviaSweet Crystal

## Zubereitung ohne Zucker

1. Butter und Gewürze in einer Pfanne erhitzen.
2. Den Rahm in eine Schüssel geben und ein Ei dazuschlagen. Gut vermengen und unter ständigem Rühren in die heiße Buttermischung geben.
3. Die restlichen Zutaten und **Stevia Sweet Crystal** mischen und in die Pfanne dazugeben. Vorsichtig zu einem gleichmässigen Teig verrühren, aber nicht übermässig kneten.
4. Den Teig etwa eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
5. In der Zwischenzeit den Ofen auf 175 °C vorheizen.
6. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 2-3 mm dünn ausrollen.
7. Mit Förmchen kleine Lebkuchen ausstechen und diese auf einem mit Backpapier ausgekleideten Backblech verteilen.
8. Im Ofen auf mittlerer Schiene 8-10 Minuten backen.

## Zutaten für 35 Portionen

100 g	Butter
1/2 TL	gemahlene Nelken
1/2 TL	gemahlener Zimt
1/2 TL	gemahlener Ingwer
1	Ei
100 ml	Rahm
260 g	Weissmehl
80 g	<b>SteviaSweet Crystal</b>
1/2 TL	Natron
1/2 TL	Backpulver

## Nährwerte pro Portion

58	kcal
246	kJ
1	Protein in g
5.5	Kohlenhydrate in g
3.5	Fett in g