

# Pistazien-Heidelbeerkekse



45 min. 249 kcal SteviaSweet Crystal

## Zubereitung

Heizen Sie den Backofen auf 190 °C vor.

Legen Sie zwei Backbleche mit Backpapier aus. Butter, [SteviaSweet Crystal](#) und Vanillezucker mit dem elektrischen Mixer schaumig schlagen. Zimmerwarme Eier unter starkem Rühren einzeln dem Teig begeben. Mischen Sie die trockenen Zutaten untereinander und geben Sie diese dem Teig bei.

Teilen Sie den Teig in ca. 12 Teile und legen Sie die Stücke auf das Backblech, drücken Sie dabei die Teigstücke ein wenig flacher. Im Ofen ca. 20 min. backen, bis die Kekse eine schöne goldbraune Farbe bekommen. Kekse auf dem Backgitter abkühlen.

Tipp: die trockenen Heidelbeeren können mit anderen Beeren oder mit Rosinen ersetzt werden.

## Zutaten für 12 Stk.

150 g	weiche Butter
35 g	<a href="#">SteviaSweet Crystal</a>
2 TL	Vanillezucker
2	Eier
100 g	Haferflocken
175 g	Weissmehl
50 g	Pistazien, zerkleinert
150 g	getrocknete Heidelbeeren

## Nährwerte pro Portion

249	kcal
1043	kJ
	g Protein
25	g Kohlenhydrate
14	g Fett