

Haselnuss-Lebkuchen-Biscotti

100 g Haselnüsse	In einer beschichteten Pfanne leicht bräunen abkühlen lassen und hacken
100g Zucker und 125 g Stevia Kristall (oder 225 g Zucker +13 Points)	mit
2 Eiern	und
2 Eiweiss	2 Min. aufschlagen
Vanille Extrakt oder 1 Vanille- zucker	und
1 Pr. Salz	zugeben
320 g Mehl	und
½ TL Lebkuchengewürz	und
1 TL Backpulver	zusammen mit den Haselnüssen unterheben

Den Teig in 2 Rollen formen und auf Backpapier legen. Bei 175°C ca. 15 Min. backen. Ca. 10 Min. abkühlen lassen. Die Rollen schräg in kleine Scheiben schneiden und nochmals bei 160°C 20 – 25 Min. backen bis die Biscotti knusprig sind.

Guten Appetit

60 Portionen

Energiewert

2050 Kcal gesamt

nach WeightWatchers

53 ProPoints gesamt

WeightWatchers-Fitformel

Kohlehydrate, Eiweiß

geeignet zum

Sofort oder später genießen

Viel Spass beim Nachkochen.

