

Rezept

Low Carb Kernige-Cracker

Zutaten

1 Pck. Huber-Mühle
Salat- / Müsli-
& Back-Mix 300g

100g Huber-Mühle
Cashewkerne
gebrochen

50g Huber-Mühle
Haferflocken grob

6EL Agavendicksaft 60g

2 Eier

1 Prise Salz

Zubereitung

Die Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen.
Das Salz und den Agavendicksaft unterrühren.

Die restlichen Zutaten (auch das Eigelb) gründlich unter die
Masse rühren.

Mit 2 Löffeln kleine Häufchen auf einem Backblech formen
und 20-25min bei 120C im Backofen backen.

Info: Falls das Eigelb für etwas anderes (z.B. Bestreichen
von Butter-Plätzchen) verwendet werden kann, können Sie
dieses einfach zusammen mit den Haferflocken
weglassen.

Wir wünschen gutes Gelingen!

