

Low Carb

Marmor Küchlein

Ihr braucht dazu:

- ✓ 120g Mandelmehl
- ✓ 30g Eiweißpulver (Vanillegeschmack)
- ✓ 1,5g Stevia
- ✓ 1 Prise Salz
- ✓ 3 Eier
- ✓ 70g Kokosfett
- ✓ 70ml Kokosmilch
- ✓ 70ml Sojamilch Vanille
- ✓ 1 EL Kakaopulver



Und so geht's:

Alle trockenen Zutaten in einer Schüssel miteinander vermischen.

Das Kokosfett in der Mikrowelle erwärmen, damit es flüssig wird.

Alle flüssigen Zutaten (Kokosfett, Kokosmilch, Sojamilch & Eier) zu den trockenen geben und gut verrühren.

Den Teig in zwei Hälften teilen, und zu einer Hälfte das Kakaopulver unterheben.

Beide Massen in eine Kuchenform (diese vorher mit Backtrennspray einsprühen oder mit Butter einpinseln) geben und im vorgeheizten Backrohr (175°C Heißluft) ca. 30 Minuten backen.

Abkühlen lassen & genießen!!!!



Gutes Gelingen! 🍩