



Cookie Dough

LOW CARB

4 PERSONEN



CA. 15 MIN.-ZUBEREITUNGSZEIT



ZUTATEN

45 g Bayernland Goldbutter

60 g blanchierte gemahlene Mandeln

25 g Erythrit+Stevia

50 g Isola Fresca Mascarpone

20 g MCT-Öl

40 g zuckerfreie Mini-Schokoladrops

1 – 2 Tropfen Vanillearoma

ZUBEREITUNG

1. Die Butter in der Mikrowelle oder im Topf schmelzen.
2. Erythrit+Stevia in der geschmolzenen Butter auflösen.
3. Zu der Butter-Erythrit+Stevia-Mischung die Mascarpone dazu geben und solange mixen oder rühren bis keine Klümpchen mehr in der Masse sind.
4. Als nächstes die blanchierten gemahlene Mandeln, Vanillearoma und das MCT-Öl untermischen.
5. Anschließend die Masse abkühlen lassen.
6. Sobald diese abgekühlt ist, werden die Mini-Schokoladendrops mit untergehoben.
7. In kleinen Bällchen servieren und im Kühlschrank aufbewahren.

GUTEN APPETIT!



/bayernlandeg



/bayernland_eg

www.bayernland.de



Mehr Rezepte unter:

www.youtube.com/BayernlandTV