



## Traumstücke mit Vanille

### Zutaten für 40 Traumstücke:

$\frac{1}{2}$  Vanilleschote  
100g weiche Weidebutter  
60g helles Mandelmehl  
10g Proteinpulver Vanille (z.B. dm Sport)  
15g Kokosmehl  
40g Pudererythrit  
1 Prise Salz

40g Pudererythrit und etwas Zimt (nach Geschmack) zum wälzen

### Nährwerte pro Stück/40:

0,2gKH/2,4gF/  
1,1gEW/27Kcal

### Pro 100g/20 Stück:

2,9gKH/48,2gF/  
21,3gEW/547Kcal

**Die fertigen Traumstücke sollten in einer Blechdose kühl und dunkel aufbewahrt werden.**

### Zubereitung:

01. Die Vanilleschote mit einem Küchenmesser längs aufschlitzen und das Mark herauskratzen.
02. Vanillemark mit Butter, Mandelmehl, Proteinpulver, Kokosmehl, 40g Pudererythrit (evtl. etwas mehr) und der Prise Salz zu einem gleichmäßigen Teig verkneten.
03. Den Teig zur Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und 15 Minuten im Kühlschrank nachquellen lassen.
04. Den Backofen auf 160 Grad Umluft kurz vorheizen.
05. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
06. Den gekühlten Teig in kleine Portionen aufteilen und zu fingerdicken Rollen formen.
07. Mit einem Messer die Rollen in etwa 40 kleine Stücke schneiden und auf das Backblech setzen.
08. Die Traumstücke ca. 10-12 Minuten backen, sie sollten nicht zu dunkel werden.
09. In einer Schüssel 40g Pudererythrit und Zimt (nach Geschmack) vermischen.
10. Die fertigen Traumstücke etwas auskühlen lassen und noch warm in der Puderzucker-Mischung wälzen.

**Diese kleinen Traumstücke sind der ideale Begleiter für eine gemütliche Tasse Kaffee oder Tee.**