

Zitronen-Ingwerschnitten



Menge: 1 Blech

Wos brauchi olls:

1 Zitrone
2 Scheiben Ingwer
1 EL Chiasamen
200 g Nüsse, gemahlen
3 Eier
70 ml Naturjoghurt
70 g Süße (z.B. Erythrit)
10 g Backpulver

Wos brauchi fir die Glasur:

125 g Süße, gemixt
Saft von 1 Zitrone

Wia mochi den:

- Den Backofen auf 180 Grad (Ober/-Unterhitze) vorheizen.
- Die Zitrone waschen und entkernen
- Den Ingwer schälen und zusammen mit der Zitrone und dem Naturjoghurt mixen.
- Die Eier mit dem Backpulver und der Süße vermischen.
- Nüsse und Chiasamen dazu mischen und auf etwa 3/4 vom Backblech verteilen (etwa 0,5 cm hoch)
- Für 20 Minuten backen.
- Inzwischen den „Staubzucker“ mit dem Zitronensaft gut vermengen.
- Die Schnitten danach mit der Zitronenglasur bestreichen.

No an Tipp:

- Anstelle der Zitrone kannst du auch eine Orange verwenden.
- Du kannst auch einen Kuchen daraus machen (18 cm Durchmesser).
Dann für 45 Minuten im Ofen lassen.