

Schnelle  
Desserts und  
Süßspeisen  
zu  
Weihnachten

**GLUTEN- UND ZUCKERFREI GENIESSEN**



# Low Carb Lebkuchen

Zutaten für ca. 20 Stück

120g gemahlene Haselnüsse

80g gemahlene Mandeln

60g gehackte Mandeln

3 Eier

160g Xylit oder Erythrit

1/2 Päckchen Lebkuchengewürz

2 Teelöffel Zimtpulver

1 Teelöffel Natron

100g Schokodrops von Xucker (Edelbitter)

## Anleitung

Alle trockenen Zutaten in einer Schüssel miteinander vermischen.

Die Eier hinzufügen und gut mit einem Schneebesen verrühren. Dann Löffelweise pflaumengroße Kugeln auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech legen und platt drücken.

Die Lebkuchen im vorgeheizten Backofen bei 180° C (Umluft: 160° C) 20 Minuten backen. Nach dem Backen die Lebkuchen abkühlen lassen. Die Schokodrops über einem Wasserbad schmelzen und die abgekühlten Lebkuchen damit bestreichen.





# Lebkuchen-Schicht-Dessert

Zutaten für 6 Portionen

200g Low Carb Lebkuchen

200g Magerquark

250g Sahne

1 Päckchen Sahnesteif

1 TL Zimtpulver

1 Glas (360g) Sauerkirschen (ohne Zucker, Edeka, Kirschsafte wird benötigt)

125ml Kirschsafte

100g Puderzucker, Erythrit

Schokoraspel (Edelbitter von Xucker)

## Anleitung

Die Lebkuchen zerbröseln und im Kirschsafte einweichen. Erythrit, Zimt und Quark miteinander vermischen. Die Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und unter der Quarkmasse heben. Jetzt wird in die Dessertgläser im Wechsel Quark, Lebkuchen und Kirschen schichtweise befüllt. Immer zuerst mit Quark beginnen, die letzte Schicht sollte auch Quark sein. Mit Schokoraspeln bestreuen und servieren.





# Bratäpfel im Nussmantel

Zutaten für 6 Personen

6 Bratäpfel  
90g Butter  
100g Nylit  
70g gewahlene Walnüsse  
2 TL Zimtpulver  
6 Zimtstangen

## Anleitung

Die Äpfel schälen und das Kerngehäuse ausstechen. Die Butter schmelzen und die Äpfel darin wenden. Nylit, Walnüsse und Zimt miteinander vermischen und die Äpfel damit bedecken. Den Boden einer Auflaufform buttern und die Äpfel darin setzen. Die Walnüsse, die übrig geblieben sind, mit der übrig gebliebenen Butter vermischen und in die Löcher der Äpfel füllen. Jeweils 1 Zimtstange einstecken und bei 180 °C (Umluft: 160 °C) ca. 40-45 Minuten garen.





# Apfelklöße

Zutaten für 6 Portionen

1kg Apfel  
4 Eier  
4 EL Milch  
Etwas Salz  
100g Buchweizenmehl  
3 EL Xylit  
Zimt pulver  
100g Butter

## Anleitung

Die 1kg Apfel schälen und klein schneiden. Eier, Milch, Salz und Buchweizenmehl zu den Äpfeln geben und gut miteinander verrühren. Sollte der Teig nicht fest genug sein, dann noch etwas Mehl hinzugeben. Alles gut verkneten, Klöße formen und im Wasser gar kochen. Butter schmelzen und Xylit hinzufügen. Die Klöße auf Dessertteller, je 2-3 Stück, anrichten, die Butter-Xylit Mischung über die Klöße gießen und mit Zimtpulver bestreuen.





# Lebkuchenmousse

Zutaten für 4 Portionen

200g Sahne  
1 Päckchen Sahnestief  
150g Schokodrops von Xucker (Vollmilch)  
2 Eier  
3 EL Xylit  
2 TL Lebkuchengewürz

Für die Deko

Schokoraspel von Xucker  
gehackte Low Carb Lebkuchen  
Schokosauce (geschmolzene Schokodrops von Xucker)

## Anleitung

Die Schokodrops über ein Wasserbad schmelzen, Lebkuchengewürz unterrühren und abkühlen lassen. Die Sahne steif schlagen, Xylit und die Eier schaumig schlagen. Die Schokolade zu der Xylit-Eier Mischung geben und die Sahne auch vorsichtig unterheben. Die Mousse in Gläser füllen und für ca. 2 Stunden kühl stellen. Vor dem servieren mit Schokoraspel, zerbräselten Lebkuchen oder Schokosauce dekorieren. Man kann auch Kirschen zur Dekoration nehmen.





# Gebrannte Mandeln

*Zutaten*

200g Mandeln  
100g Xylit  
2 EL Zimtpulver  
3 EL Wasser

## Anleitung

Xylit in der Pfanne schmelzen. Zimtpulver und Mandeln hinzufügen und aufkochen lassen.

Die 3 EL Wasser hinzufügen. Vorsicht, es blubbert stark.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Pfanne mit den Mandeln auf das Blech kippen. Mit dem Kochlöffel solange wenden, bis eine schöne Kruste entsteht.





# Apfel-Spekulatius-Creme

Zutaten für 8 Portionen

- 500g Apfel
- 100g Xylit
- 2 TL Zimtpulver
- 400g Frischkäse
- 400g Sahne
- 1 Päckchen Vanillearoma (Ostmann, ohne Zucker)
- 1 Päckchen Spekulatiusgewürz
- 2 Päckchen Sahnestief

## Anleitung

Die Äpfel schälen, entkernen und in Stücke geschnitten in einem Topf mit 50ml Wasser zum kochen bringen. Zimt und 50g Xylit hinzufügen und mit einem Pürierstab pürieren. Die Sahne mit Sahnestief steif schlagen und mit dem Frischkäse, Vanillearoma, Spekulatiusgewürz und restlichem Xylit vermengen. Mit dem Apfelkompott beginnen und im Wechsel mit der Creme schichtweise die Dessertgläser befüllen. Mit der Creme aufhören und die Gläser für ca. 2-3 Stunden in den Kühlschrank stellen und vor dem Servieren nach Wunsch dekorieren.





# Apple Crumble

Zutaten für 4 Portionen

5 Äpfel  
100g Xylit  
2 Tl Zimtpulver  
90g Mandelmehl  
50g Butter

## Anleitung

Die Äpfel schälen, entkernen und in Stücke schneiden. Diese dann in eine kleine Auflaufform geben oder man verteilt die Apfelstücke in kleine Glasschälchen. Zimt, Xylit, Mandelmehl und die geschmolzene Butter zu Streuseln verarbeiten und über die Äpfel streuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft: 180 °C) ca. 30 Minuten backen.

Man kann anstelle der Äpfel auch Pflaumen nehmen. Schmeckt auch sehr lecker.





# Baumkuchen

250g Butter  
250g Xylit  
etwas gemahlene Vanille  
90g Mandelmehl  
100g Speisestärke  
6 Eier  
4 TL Backpulver  
150g Marzipan (ohne Zucker od. selbst gemacht)  
6 EL Amaretto  
250g Schokodrops von Zucker

## Anleitung

Butter, Xylit, Eigelb und gemahlene Vanille sehr schaumig schlagen. Amaretto und Marzipan in einem kleinen Topf erwärmen und verrühren. Die Marzipanmasse zur Teigmasse geben und gut unterrühren. Speisestärke, Mehl und Backpulver vermischen und Löffelweise zur Teigmasse geben. Das Eiweiß sehr steif schlagen und vorsichtig unter der Teigmasse heben.

Den Backofen auf 220 °C Grillstufe erwärmen. Den Boden einer Springform (26 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen und den Rand mit Butter bestreichen. Jetzt 3 EL Teig auf den Boden verstreichen und 3-4 Minuten (je nach Backofen) goldbraun grillen. Dann wieder 3 EL Teig darauf verstreichen und wieder 3-4 Minuten grillen. So weiter machen, bis der Teig alle ist und immer darauf achten, dass der Teig nicht verbrennt. Die Schokodrops in einem Topf über ein Wasserbad schmelzen.

Den abgekühlten Kuchen von der Form lösen und mit der geschmolzenen Schokolade überziehen.

Dekorieren könnt Ihr nach Lust und Laune.

