

## Erdnuss-Ingwer Kugeln - Vegan

Kategorien: Glutenfrei, Milchfrei, Vegan, Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

200	Gramm	Erdnüsse, gemahlen
1		Stück(e) Ingwer, walnussgroß, fein wiegen
80	Gramm	Mais, gemahlen
1	Prise	Salz
40	Gramm	Rohrzucker
60	ml	Öl, (Rapsöl)
1	Essl.	Ahornsirup oder Birnendicksaft
1	Messersp.	Kardamom, gemahlen
1	Teel.	Zimt, gemahlen
2		Ei(er), trennen
		Vanillezucker (Bourbon)

### Anleitung:

Arbeitszeit: ca. 30 Min. / Schwierigkeitsgrad: simpel / Kalorien p.  
P.: keine Angabe

Die Zutaten von Erdnüsse bis 2 Eigelb gut verkneten, wenn es nicht richtig bindet, ca. die Hälfte des Eiweiß unterkneten. Aus dem Teig kleine Kugeln formen + auf einem mit Backpapier belegten Backblech auf der mittleren Schiene bei 150°C ca. 15-20 min backen. Mit Bourbon Vanillezucker bestreuen.