

Tahini-Gewürzplätzchen - Vegane

Kategorien: Plätzchen, Sesam, Vegan

Zutaten für: 12 Stück

LUST AUF EINEN HAUCH VON ORIENT ?

Dann probiere mal diese würzigen Plätzchen
Mit wärmenden Aromen von Zimt, Kardamom, Sesam
Und Datteln.

150	Gramm	Tahini (Sesammus)	gibt es im Diskounter
50	ml	Dattelsirup	
2	Essl.	Hafermilch	
1	Essl.	Kokosöl	
1	Messersp.	Gemahlene Vanille	
1	Teel.	Zimt	
1	Teel.	Gemahlener Kardamom	
1	Prise	Salz	
1/4	Teel.	Backpulver	
30	Gramm	Kokosmehl	
4	Essl.	Helle Sesamsaat	zum Bestreuen

Anleitung:

Backofen vorheizen (Ober-/ Unterhitze 180° C/Umluft 155 °C). In der Zwischenzeit Tahini, Dattelsirup, Hafermilch und Kokosöl miteinander verrühren.

Restliche Zutaten bis auf die Sesamsaat ca. 30 Sekunden lang verrühren.

Aus dem Teig kleine Kugeln formen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech flach drücken.

Mit Sesam bestreuen und auf mittlerer Schiene ca. 10 Minuten backen.