



Braunhirse-Plätzchen

Zutaten

1 Esslöffel Süßlupinenmehl

3 Esslöffel Wasser

120 g Braunhirse gemahlen

70 g Maniokmehl

70 g Dattelsucker

50 g pflanzliche Margarine

200 ml Pflanzendrink

1 Stück(e) Schale einer Zitrone

Kochzeit: 25 min

Gesamtzeit: 25 min

Portionen: 1

Zubereitung

1.

Mische das Süßlupinenmehl mit dem Wasser zu einer cremigen Masse und stelle sie zum Quellen beiseite. Heize zudem den Ofen auf 170 °C Umluft vor.

2.

Schmilz die pflanzliche Margarine und verrühre sie zuerst mit der Süßlupinen-Masse und dann mit dem Dattelsucker zu einer cremigen Zucker-Masse.

3.

Mische anschließend die gemahlene Braunhirse mit dem Maniokmehl in einer großen Schüssel, reibe die Schale der Bio-Zitrone hinzu und rühre die Zucker-Masse mit dem Pflanzendrink unter.

4.

Setze mit zwei Teelöffeln oder einem Spritzbeutel kleine Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech.

5.

Backe deine Braunhirse-Plätzchen für etwa 12 Minuten auf der mittleren Schiene deines Backofens.

Lasse die Plätzchen noch etwas auskühlen, bevor du sie auf deinem Plätzchenteller anrichtest.