



Snickerdoodles

Zutaten

250 g Buchweizenmehl

130 g Kokosblütenzucker

125 g vegane Butter-Alternative

2 Teelöffel Backpulver

1 Teelöffel Zimt

0.5 Teelöffel Muskatnuss

2 Teelöffel Vanille-Extrakt

30 g Walnusskerne

1 Esslöffel Flohsamenschalen

3 Esslöffel Wasser

Kochzeit: 1 h

Gesamtzeit: 1 h

Portionen: 1

Zubereitung

1.

Vermenge die Flohsamenschalen mit dem warmen Wasser und lasse sie etwa 10 Minuten quellen. Heize außerdem den Backofen

auf 180 °C Umluft vor und hacke die Walnusskerne fein.

2.

Siebe das Buchweizenmehl in eine Schüssel und vermenge es mit Backpulver und Muskatnuss.

3.

Schlage in einer zweiten Schüssel die vegane Butter-Alternative mit 100 g Kokosblütenzucker schaumig auf.

4.

Gib das Flohsamenschalen-Gel und den Vanille-Extrakt hinzu und rühre alles cremig.

5.

Gib nach und nach die Mehlmischung und die Walnüsse hinzu, vermische alle Zutaten gut und stelle den Teig beiseite.

6.

Verteile den Zimt und den restlichen Kokosblütenzucker gleichmäßig auf einem Teller.

7.

Forme den Teig zu walnussgroßen Kugeln und wälze sie in der Zimt-Zucker-Mischung.

8.

Kleide ein Backblech mit Backpapier aus, lege die Teigkugeln darauf und drücke sie mit den Händen leicht an.

9.

Backe die weihnachtlichen Snickerdoodles für circa 8 Minuten und lasse sie gut auskühlen.