

Rezept

Vegane Tahini-Gewürzplätzchen

Ein Rezept von Vegane Tahini-Gewürzplätzchen, am 28.06.2026

Zutaten

150 g Tahini (Sesammas)	50 ml Dattelsirup
2 EL Hafermilch	1 EL Kokosöl
1 Msp. gemahlene Vanille	1 TL Zimt
1 TL gemahlener Kardamom	1 Prise Salz
1/4 TL Backpulver	30 g Kokosmehl
4 EL helle Sesamsaat zum Bestreuen	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

Zubereitung

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

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

3. 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.