

Rezept

# Vegane Tahini-Gewürzplätzchen

Ein Rezept von Vegane Tahini-Gewürzplätzchen, am 17.06.2024

## Zutaten

<b>150 g</b> Tahini (Sesammus)	<b>50 ml</b> Dattelsirup
<b>2 EL</b> Hafermilch	<b>1 EL</b> Kokosöl
<b>1 Msp.</b> gemahlene Vanille	<b>1 TL</b> Zimt
<b>1 TL</b> gemahlener Kardamom	<b>1 Prise</b> Salz
<b>1/4 TL</b> Backpulver	<b>30 g</b> Kokosmehl
<b>4 EL</b> 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.