



Merry
Christmas



Glyklich Plätzchen Rezept

Zutaten:

~54g + 1 EL Kokosöl

~25g Kokosblütenzucker

3 EL Mandelmilch (ungesüßt und ohne Zusätze)

2 TL reiner Vanille Extrakt

204g Dinkelmehl

1 TL Natron

¼ TL Salz

1-2 TL Zimt geben.

Einige Samen Kardamom

Nach Belieben könnt ihr auch noch Nüsse oder dunkle Schokoladenchips mit daruntermischen

Alle Zutaten vermengen. Am besten das Kokosnussöl leicht erhitzen und flüssig zu den trockenen Zutaten geben. Den Backofen auf 175°C vorheizen. Teig zu walnussgroßen Kugeln formen, etwas platt drücken und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Bei 175°C ca. ~10-15 min backen (abhängig von Größe und Dicke der Plätzchen).

Viel Freude beim Backen und eine schöne Weihnachtszeit!