



SNICKERDOODLES Aus meinem Buch „Süß&Gesund Weihnachten – Neue Rezepte“

Zutaten für ca. 36 Stück:

Für den Teig:

200 g Mandelmehl (nicht zu verwechseln mit gemahlene Mandeln! Mandelmehl gibt es zum Beispiel bei dm)
1/2 TL Salz
100 g natives Kokosöl, streichfähig bei Raumtemperatur
120 ml Ahornsirup, Grad A oder B
1 TL Bourbonvanille

Zum Wälzen:

3 EL Kokosblütenzucker
4 TL Zimt

Zeitaufwand:

ca. 30 Minuten

Haltbarkeit:

ca. 3 Wochen

Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Alle Zutaten für den Teig in einer Schüssel glatt vermischen.

Die Zutaten zum Wälzen auf einem flachen Teller miteinander vermischen.

Teelöffelgroße Portionen des Teigs entnehmen, zu Kugeln formen, in der Zucker- und Zimtmischung wälzen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und zu 1 cm dicken Keksen flach drücken. Die Überreste der Zucker-Zimt-Mischung gleichmäßig auf den Keksoberflächen verteilen.

Die Plätzchen 10 Minuten auf mittlerer Schiene backen.

Warm schmecken die Plätzchen ganz besonders gut!