



Pfefferkuchen

mit feinen Gewürzen

ca 2 Bleche

2 dl Dattelsirup
150 g Kokosmargarine vom Migros oder anderes Pflanzliches Fett
2 EL Zimt
je 1/2 TL Vanille & Kardamom, Nelkenpulver, Chili, Pfeffer

- **in einer kleinen Pfanne erhitzen und kurz köcheln**

3 dl Buchweizenmehl
4 dl gemahlene, blanchierte Mandeln
3 EL Kokosmehl
2 Eier
2 TL Backpulver
1 TL Flohsamenschalen mit 2 EL Wasser 2-3 min gequollen

- **Zutaten in eine Schüssel geben und die abgekühlte Sirupmasse hinzufügen**
- **liebevoll mischen**
- **etwas kneten und zu Kugel formen 1-2 h oder besser über Nacht in den Kühlschrank stellen (die Gewürze entfalten sich etwas mehr)**

Backen:

- **Ofen auf 180° aufheizen**
- **Backblech mit Backpapier auslegen**
- **Teig auf Buchweizenmehl 2mm dick auswallen**
- **liebevoll mit Förmchen ausstechen und aufs Blech legen**
- **im Ofen ca 8 - 10 min backen**

Variante:

1 EL Orangenblütenwasser & 1 TL geriebene Orangenschale (Alnatura) hinzufügen

weihnachtlich und doch leicht