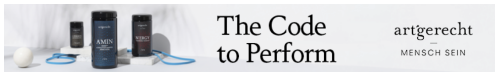


Perfekt für den Weihnachtskaffee: gesunder Gewürzuchen

Vorbereiten	Zubereiten	Niveau
15	**65**	**Einfach**
Minuten	Minuten	★ ☆ ☆

Zutaten

- 250g Butter
- 200g Kokosblütenzucker
- 200g Mandelmehl
- 300g Dinkelvollkornmehl
- 4 Eier
- 1 Pck. Backpulver
- 200ml Milch
- 2 TL Zimt
- 3 EL Rohkakaopulver
- 2 Msp. Nelken
- 1 Msp. Piment
- 1 Msp. gemahlener Ingwer
- Fett für die Form



Werbung: Nutze den **Gutschein-Code TIME2TRI** bei deiner Erstbestellung auf https://artgerecht.com und erhalte **10% Rabatt**.

Zubereitung

Die Butter zusammen mit dem Kokosblütenzucker schaumig schlagen, die Eier nach und nach hinzugeben. Mehl und Backpulver miteinander vermengen und zur Buttermasse hinzugeben.

Gewürze beifügen. Langsam die Milch hinzugeben – sollte die Konsistenz noch nicht cremig genug sein, etwas mehr hinzufügen, solltet ihr kein Vollkornmehl verwenden, reichen euch 150ml aus. In eine gefettete Ringform füllen und bei 175° Umluft für ca. 1 Stunde backen.

© 2026 TIME2TRI GmbH