



Perfekt für den Weihnachtskaffee: gesunder Gewürzuchen

Vorbereiten

15

Minuten

Zubereiten

65

Minuten

Niveau

Einfach



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

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.



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