

HANFKEKSE (HEMP COOKIES)

ZUTATEN für ca. 30–35 Cookies

50 g Hanfbutter
110 g Mehl, glatt
25 g Mandeln gerieben
40 g Staubzucker
etwas Vanille (flüssig, gemahlen oder Mark 1 Vanilleschote)
1 Msp. Zimt
1 großes Eigelb
(ev. 1 EL Rum oder auch Wasser, wenn der Teig zu fest ist)

ZUBEREITUNG

- Kalte Hanfbutter mit dem Mehl und den Mandeln abbröseln, Staubzucker, Gewürze, Eigelb und Rum einkneten oder mit dem Mixer kurz verrühren.
- Teig zu einer Kugel formen und wie gewöhnlichen Mürbteig in Folie gewickelt 30 Minuten im Kühlschrank rasten lassen.
- Teig auf einer bemehlten Fläche dünn ausrollen und Kreise im Durchmesser von 3–4 cm ausstechen. Kekse auf ein mit Backtrennfolie ausgelegtes Backblech legen.
- Im vorgeheizten Rohr bei max. 150 °C ca. 20 Minuten backen.

REZEPTINFO

Abhängig von der für die Hanfbutter verwendeten Hanfart kann die Wirkung der Cookies sehr unterschiedlich sein. Daher immer auf die Dosierung achten!

Nutzhanf (*Cannabis sativa*) enthält im Unterschied zu anderen Hanfsorten (*Cannabis indica*) weniger als 0,2% THC.

Warnung: Bei Verwendung anderer Hanfblüten: Eine Überdosierung von Cannabis kann Angstzustände, Panik oder Desorientierung auslösen!



www.sugarandrose.org facebook.com/sugarandrose