Rezept

Vegane Triple-Chocolate-Cookies

Ein Rezept von Vegane Triple-Chocolate-Cookies, am 27.04.2024

Zutaten

- **250 g** vegane Bitterschokolade
- **120 g** Rohrohrzucker
- **2 TL** Ei-Ersatzpulver (oder Sojamehl)
- **1 Msp.** Salz
- **4 EL** Kakaopulver
- **150 g** vegane Schokotropfen zum Backen
- **225 g** kalte vegane Margarine
- **100 g** Zucker
- **1 TL** Bourbon-Vanillepulver
- **250 g** Mehl (Type 550)
- **1 TL** Backpulver

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 36 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 160 kcal

Zubereitung

1. Die Schokolade hacken und in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad unter Rühren schmelzen lassen, dann beiseitestellen. Kalte Margarine und Zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts auf niedriger Stufe schaumig schlagen. Dann Ei-Ersatzpulver, Vanillepulver und Salz dazugeben und alles gut verrühren.

2. Mehl, Kakao- und Backpulver in einer Schüssel vermischen und esslöffelweise unter die Zuckermasse rühren. Dabei die Mehlmischung immer gut einarbeiten, bevor der nächste Esslöffel dazukommt. Zum Schluss die geschmolzene Schokolade und die Schokotropfen mit einem Löffel unterheben und den Teig ca. 3 Std. in den Kühlschrank stellen.

3. Den Backofen auf 200° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Nach und nach jeweils ein Drittel von dem Teig abtrennen (den Rest wieder in den Kühlschrank geben, bis er aufgebraucht ist), dann mit zwei Teelöffeln 12 kleine Kugeln aus dem Teig formen und im Abstand von mindestens 7 cm auf das Backblech setzen. Die Kekse nacheinander im Ofen (Mitte) 8-10 Min. backen. Die Cookies aus dem Backofen nehmen und mit dem Backpapier vorsichtig (der Teig ist sehr weich!) vom Blech ziehen und abkühlen lassen.