

Rezept

Vegane Chocolate Chip Cookies mit Mandeln

Ein Rezept von Vegane Chocolate Chip Cookies mit Mandeln, am 25.04.2024

Zutaten

| | |
|---------------------------------------|--|
| 200 g Mehl | 100 g Zucker (z. B. Vollrohr- oder Kokosblütenzucker) |
| 130 g vegane Pflanzenmargarine | ½ TL gemahlene Bourbon-Vanille |
| 1 Prise Salz | 1 TL Backpulver |
| 2 EL Apfelmus | 1 EL Mandelmus |
| 50 g gehackte Mandeln | 150 g vegane Schokotropfen |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 20 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 155 kcal, 9 g F, 2 g EW, 16 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 185° vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Alle Zutaten bis auf die gehackten Mandeln und Schokotropfen in einer Schüssel vermengen und zu einem glatten Teig verkneten. Die Mandeln und Schokotropfen anschließend mit den Händen einarbeiten.
2. Aus dem Teig mit den Händen ca. 20 Bällchen formen und diese auf den Blechen verteilen. Die Bleche nacheinander in den heißen Ofen (Mitte) geben und die Cookies jeweils in 10-12 Min. goldbraun backen.
3. Anschließend die Kekse aus dem Ofen nehmen und ca. 15 Min. auf den Blechen ruhen lassen. Dann die Cookies nach Belieben leicht flach drücken und auskühlen lassen.