

Rezept

Vegane Macadamia-Erdnuss-Cookies

Ein Rezept von Vegane Macadamia-Erdnuss-Cookies, am 15.12.2025

Zutaten

50 g Margarine	100 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker	3 EL vegane Joghurt-Alternative (Sojaghurt)
2 EL Erdnussmus	50 g Macadamianusskerne (gesalzen)
200 g Weizenmehl (Type 550)	½ TL Backpulver
¼ TL Natron	1 Prise Salz
50 g vegane Schokoladendrops (oder gehackte vegane Zartbitterschokolade)	

Rezeptinfos

Portionsgröße ca. 15 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 155 kcal, 8 g F, 3 g EW, 19 g KH

Zubereitung

1. Margarine, Zucker und Vanillezucker in eine Rührschüssel geben und mit den Rührbesen des Handrührgeräts so lange verrühren, bis eine homogene Masse entstanden ist. (Alternativ die Margarine mit einer Gabel etwas zerdrücken und anschließend mit einem Schneebesen alles gut mischen.) Sojaghurt und Erdnussmus dazugeben und gut untermischen. Dabei darauf achten, dass sich das Erdnussmus gleichmäßig verteilt und keine Klumpen bildet.
2. Die Macadamianüsse grob hacken. In einer weiteren Schüssel die trockenen Zutaten (Mehl, Backpulver, Natron, Salz) mischen und zu den flüssigen Zutaten geben. Alles zu einem homogenen Teig mischen, zuletzt die Schoko-Drops unterheben. Den Teig im Kühlschrank ca. 30 Min. kühl stellen (am besten sogar im Tiefkühlfach). Rechtzeitig den Backofen auf 180° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.
3. Anschließend vom Teig mit einem Esslöffel Portionen von ca. 1 EL abstechen und jede Teigportion mit den Händen zu einer kleinen Kugel formen. Auf das Blech legen und mit den Händen etwas flach andrücken. Die Cookies im Ofen (Mitte) 12-14 Min. backen. Sobald der Rand der Cookies beginnt, braun zu werden, die Kekse aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. So sind die Cookies noch wunderbar weich und »chewy«. Wer sie knuspriger mag, bäckt sie 1-2 Min. länger.