

Rezept

Vegane Schoko-Pekannuss-Cookies

Ein Rezept von Vegane Schoko-Pekannuss-Cookies, am 25.04.2024

Zutaten

75 g Pekannüsse	100 g weiche vegane Margarine
180 g Rohrohrzucker	1 Pck. Vanillezucker
Salz	200 g Mehl
1 1/2 TL Weinstein-Backpulver	50 ml Pflanzendrink (z. B. Haferdrink)
100 g vegane Zartbitter-Schokodrops	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 30 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 105 kcal, 6 g F, 1 g EW, 13 g KH

Zubereitung

1. Die Pekannüsse grob hacken. Margarine, Zucker, Vanillezucker und 1 Prise Salz mit den Rührbesen des Handrührgeräts leicht cremig rühren. Mehl, Backpulver und Pflanzendrink ergänzen und zu einem bröseligen Teig rühren. Die Pekannüsse und Schokotropfen kurz unterrühren.
2. Mit den Händen zu einem homogenen Teig zusammendrücken. Ca. 1 EL Teig abnehmen und zu einer Kugel formen. Insgesamt 30 Kugeln formen. Auf zwei oder drei kleine Küchenbretter legen und in ca. 25 Min. im Tiefkühlfach anfrieren lassen.
3. Den Ofen auf 180° vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. 10 Teigkugeln mit etwas Abstand auf ein Blech geben und im Ofen (Mitte) in ca. 8-9 Min. leicht hellbraun backen. Mit Backpapier vorsichtig auf ein Kuchengitter ziehen und abkühlen lassen. Die übrigen Kugeln genauso backen.