

ZUTATEN

75 ml Garden Gourmet vEGGie Ei-Ersatz
50 g dunkle Schokolade (75%)
65 g vegane Margarine
60 g feiner Rohrzucker
1/2 EL Ahornsirup
60 g Dinkelmehl (Type 630)
1 TL Backpulver
1 Prise Salz
3 g Rosa Pfefferbeeren, ganz
30 g Macadamianüsse
20 g getrocknete Kirschen (alternativ Cranberries)
20 g Zucker ggf. mehr
20 g Puderzucker ggf. mehr

TIPPS

Hinweis:

Die Cookies sind nach dem Backen noch soft, härten aber mit dem Abkühlen nach.



In der Weihnachtsbäckerei gibt's so manche Leckerei. Dank des Garden Gourmet vEGGie Ei-Ersatz zum Beispiel diese komplett veganen Schoko Cookies.

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

1. Vorbereitung Zutaten

Die Schokolade grob hacken und mit der veganen Margarine in einen kleinen Topf geben. Alles schmelzen lassen. Anschließend von der Hitze nehmen und ein wenig abkühlen lassen – die Schokolade muss jedoch flüssig bleiben.

2. Vorbereitung Teig

Ei, Rohrzucker und Ahornsirup in eine Schüssel geben und schaumig schlagen. Mehl, Backpulver und Salz in eine weitere Schüssel geben und vermengen.

3. Zubereitung Teig

Die Schokolade zu der Garden Gourmet vEGGie-Masse geben und gründlich unterrühren. Anschließend die Mehlmischung einrühren. Die Macadamianüsse grob hacken und zusammen mit den getrockneten Kirschen in die Schokoladenmischung einrühren. Abschließend alles abdecken und für 4h im Kühlschrank kaltstellen.

4. Cookies fertig backen

Ofen auf 180° C Umluft vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Mit einem Löffel nacheinander zwölf Portionen von dem Teig abstechen. Jede Portion als Kugel zuerst im Zucker und dann im Puderzucker wälzen, bis sie rundherum von Puderzucker bedeckt ist. Jede Kugel auf das Backblech legen und etwas flach drücken. Rosa Pfefferbeeren grob, z.B. im Mörser, zerstoßen und auf den Cookies verteilen. Nun alles auf mittlerer Schiene etwa 20 Minuten backen.

ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF GARDENGOURMET.DE