

ZUTATEN

60 ml vEGGie Ei-Ersatz
110 g vegane Margarine
70 g Kristallzucker
80 g brauner Zucker
2 g Vanilleextrakt
150 g Mehl
3 g veganes Backpulver
70 g Schokoladen-Chips
etwas Salz



Lust auf Süßes? Dann probiere gern unsere veganen Schokoladen-Chips Cookies mit Garden Gourmet vEGGie! Ideal als Mitbringsel für eine Feier oder als süßer Snack für zwischendurch.

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

1. Zutaten vorbereiten

Die Margarine mit dem Kristallzucker, braunen Zucker und dem Vanilleextrakt aufschlagen.

2. Zubereitung vEGGie

Anschließend das Garden Gourmet vEGGie in die Masse unterrühren. Mehl, Backpulver und Salz sieben und unterheben. Schokoladen-Chips unterrühren und für mindestens 2 Stunden kühlen.

3. Cookies backen und genießen!

Mit einem runden Esslöffel und etwas Abstand auf gefettete Backbleche geben und 20 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 160 °C trockene Hitze backen, bis sie goldbraun sind.

ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF GARDENGOURMET.DE