

Vegane Cookies



Zutaten (18 Stück):

- 40 g Zucker
- 40 g Zucker (braun)
- 10 g Vanillezucker
- 40 g Apfelmus
- 130 g Margarine
- 200 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 100 g Schokoladenstückchen (zartbitter)

Zubereitung:

Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen und den Backofen auf 180 Grad Celsius Umluft vorheizen.

Margarine mit braunem sowie normalen Zucker, Apfelmus und Salz verrühren.

Das Mehl mit dem Backpulver mischen, zur Margarine-Zuckermasse geben und unterrühren. Die Schokostückchen zufügen und unterheben.

Aus dem Teig mit der Hilfe von einem Teelöffel etwa 18 walnussgroße Portionen formen, mit genügend Abstand auf die 2 Backbleche verteilen und im vorgeheizten Backofen für 15 Minuten backen.

Die Cookies dann herausholen und auf einem Gitterrost auskühlen lassen.

Nährwertangaben: 106 kcal p.P , 13 g KH p.P.