# Brownie Cookies

Zeit gesamt
50min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach

## Zutaten

für 15 Portionen

| | |
|---|---|
| Leinsamen, ganz | 2 EL |
| Wasser | 6 EL |
| Vegane Butter-Alternative | 120 g |
| Schokolade, Zartbitter | 200 g |
| Zucker | 150 g |
| Brauner Zucker | 100 g |
| Vanilleextrakt | 1 TL |
| Weizenmehl, Type 405 | 125 g |
| Salz | |
| Kakaopulver | 20 g |
| Backpulver | 1 TL |
| Schokoladenstreusel, Zartbitter | 100 g |

## Zubereitung

Küchenutensilien

große Schüssel, Backblech mit Backpapier, Pürierstab, Handrührgerät mit Schneebesen

1. Vorbereitung
Püriere die Leinsamen mit dem Wasser und lasse sie 10 Minuten quellen. Sie dienen als Ei-Ersatz und sorgen später für die Bindung im Teig.

Tipp: Für die nicht vegane Variante kannst du statt Leinsamen 2 Eier verwenden und diesen Schritt weglassen.

Heize den Ofen auf 180°C O/U vor und belege drei Backbleche mit Dauerbackfolie oder Backpapier.

2. Vegane Brownie Cookies
Schmilz die vegane Butter in einem Topf oder in der Mikrowelle bei niedriger Stufe und nimm sie dann von der Hitze herunter. Rühre die Schokolade ein, bis sie vollständig geschmolzen ist. Verrühre in der Zwischenzeit den Zucker, braunen Zucker, die Leinsamenmasse und das Vanilleextrakt weiß cremig. Vermische das Mehl mit Salz, Kakao, Backpulver und den Schokoladenstücken.

Tipp: Du kannst die Cookies auch glutenfrei zubereiten, wenn du das Mehl durch glutenfreies Mehl ersetzt.

Rühre die Schokoladenbutter nun in die Leinsamenmasse ein, füge die trockenen Zutaten hinzu und rühre sie nur kurz unter, bis sich alles vermengt hat.

Verwende einen großen Eisportionierer und setze jeweils 5 Teigkugeln mit großem Abstand auf ein Backblech, da sie im Ofen noch auseinanderlaufen.

Backe die Cookies für etwas 15 Minuten. Nimm sie aus dem Ofen heraus, lasse sie 10 Minuten abkühlen und setze sie dann auf ein Abkühlgitter. Wenn sie komplett ausgekühlt sind, verpacke sie luftdicht. So halten sie mehrere Tage und werden von Tag zu Tag weicher.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

## Nährwerte (pro Portion)

| | |
|---|---|
| Kaloriengehalt | 265 kcal |
| Kohlenhydrate | 33 g |
| Eiweiß | 3 g |
| Ballaststoffe | 2 g |
| Fette | 14 g |