



Vegane Chocolate-Chip-Cookiedough-Toffees

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 20 Portionen

Dinkelmehl, Type 630	200 g
Brauner Zucker	200 g
Vanillinzucker	1 Päckchen
Margarine, vegan	170 g
Schoko-Tropfen	80 g
Schokolade, Zartbitter	150 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, mittlerer Topf, Backpapier, Handrührgerät mit Schneebesen

1. In einer Schüssel Mehl, Rohrzucker, Vanillinzucker und Margarine mithilfe eines Handrührgerätes mit Schneebesen cremig rühren. Anschließend Schoko-Tropfen unterheben.
2. Mit einem Esslöffel portionsweise Masse entnehmen, zu ca. 2 cm großen Kugeln formen und auf einem Teller beiseitestellen. In einem Topf ca. 500 ml Wasser zum Sieden bringen. Schokolade grob hacken und in einer hitzebeständigen Schüssel über dem heißen Wasserbad unter Rühren schmelzen. Kugeln mit Schokolade überziehen, gut abtropfen lassen und auf Backpapier setzen. Chocolate-Chip-Toffees kühl und trocken lagern oder sofort servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	201 kcal
Kohlenhydrate	23 g
Eiweiß	2 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	11 g