



Vegane Chocolate Chip Cookies

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 10 Portionen

Streichfett	200 g
Schokolade, Zartbitter	125 g
Brauner Zucker	125 g
Vanillinzucker	8 g
Salz	
Weizenmehl, Type 405	200 g
Speisestärke	1 EL
Backpulver	1 TL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Backblech mit Backpapier, Handrührgerät mit Schneebesens

1. Ofen auf 150 °C (Umluft) vorheizen. Streichfett zum Temperieren aus dem Kühlschrank nehmen. Schokolade hacken. In einer Schüssel weiches Streichfett, Zucker, Vanillinzucker und 1 Prise Salz mit Hilfe eines Handrührers mit Schneebesens cremig rühren. Anschließend Mehl, Speisestärke und Backpulver zugeben und zu einem Teig vermengen, Schokolade unterheben.
2. Vom Teig mit Hilfe zweier Teelöffel etwa walnussgroße Portionen abstechen und auf einem Backblech mit Backpapier verteilen. Im heißen Ofen ca. 15 Min. backen, bis die Ränder goldbraun werden.
3. Chocolate Chip Cookies aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	351 kcal
Kohlenhydrate	35 g
Eiweiß	3 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	22 g