

VEGAN CONFETTI

Ultimative Cookies

Autorin: Verena Jahn

Die ultimativen Cookies. Ein wahr gewordener Traum aus Schokolade, Salz und knusprig-weichem Keksteig. Obwohl der schokoladige Cookie auf den ersten Blick nicht außergewöhnlich scheint, so ist dieser in seiner Perfektion die ultimative Belohnung zusammen mit einer Tasse Kaffee oder einem Glas Pflanzenmilch. Das Rezept dazu ist super einfach und fordert nur ein bisschen Zeit als Geheimzutat.



Schwierigkeitsgrad

einfach



Zubereitungszeit

15 Minuten
(Plus 24 Stunden Ruhezeit)



Portionen

20 Cookies

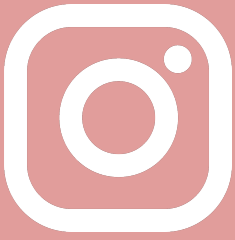
Zutaten & Zubehör:

- 120 g weiche Margarine (Zimmertemperatur)
- 200 g Vollrohrzucker
- 1 EL Sojamehl
- 3 EL Wasser
- 1 TL Salz
- 1 TL Vanilleextrakt
- 1/2 TL Backpulver
- 185 g Mehl

- 80 g Schokostückchen
- 1 TL grobes Meersalz

Anleitung:

1. Zuerst die zimmerwarme Margarine, Zucker, Sojamehl, Wasser, Salz und den Vanilleextrakt für ca. 5 Minuten in einer mittleren Schüssel schaumig rühren. Die Masse sollte luftig und locker sein.
2. In einer separaten Schüssel das Mehl mit dem Backpulver mischen und danach zu der Schaummasse geben. Alles verrühren, bis ein luftiger und gleichmäßiger Teig entstanden ist.
3. Anschließend die kleinen Schokostückchen mit einem Rührlöffel unter den Keksteig rühren, bis sie gleichmäßig im Teig verteilt sind.
4. Den Teig in 20 kleine Teigkugeln aufteilen (je ca. 30 g) und mit einer Folie abgedeckt für 24 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.
5. Nachdem der Teig einen Tag im Kühlschrank verbracht hat, den Ofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die Teigkugeln mit etwa 7 cm Abstand von einander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und leicht andrücken. Jeden Cookie mit einer Prise Meersalz bestreuen.
6. Die Cookies für 10 bis 13 Minuten im vorgeheizten Ofen backen. Wenn sie am Rand leicht braun aber innen noch weich sind, sind sie gar.
7. Auf einem Kuchengitter die ultimativen Cookies auskühlen lassen. Danach sofort auffuttern oder in einem luftdicht verschlossenen Gefäß lagern.



Du hast dieses Rezept ausprobiert?

Ich freue mich auf eure Bilder und Kommentare.
Erwähne @vegan_confetti oder benutze den Hashtag #vegan_confetti

