

# Vegane Schoko-Cookies

Zutaten für 10 Schoko-Cookies:

60g	pflanzliche Margarine
100g	Zucker
30ml	pflanzliche Milch
30g	Kakaopulver
1 TL	Maisstärke
90g	Mehl
4g	Backpulver
60-100g	Schokoladentröpfchen für den Teig
50g	Schokoladentröpfchen für die Dekoration

Zubereitung:

Zuerst müsst Ihr den Bachofen auf 180° Ober- / Unterhitze vorheizen.

Danach röhrt Ihr dir Margarine mit einem Handrührgerät schaumig und gebt Zucker und pflanzliche Milch dazu.

Sobald das getan ist gebt Ihr Maisstärke, Kakaopulver, Backpulver und Mehl in eine andere Schüssel, vermischt alles und verröhrt es anschließend mit dem restlichen Teig.

Wenn alles gut vermischt ist, gebt Ihr die Schokoladentröpfchen dazu und knetet alles am besten per Hand zu einem schönen Teig. Hier verwendet Ihr so viele Schokoladentröpfchen wie Ihr möchtet, nehmt aber am besten zwischen 60 und 100 Gramm.

Den Teig formt Ihr dann zu 10 gleichgroßen Kugeln und legt sie auf ein Backblech, welches mit Backpapier ausgelegt ist. Haltet die Kugeln auf genügend Abstand, da sie beim Backen in die Breite gehen. (Je nach Größe des Backblechs ca. 10 Kugeln pro Blech)

Jetzt müssen die Cookies für ca. 15 Minuten backen.

Zum Schluss holt Ihr die Cookies aus dem Ofen und bestreut sie mit Schokoladentröpfchen und lasst sie abkühlen damit sie bissfest werden.