REZEPT FÜR HAFER-SCHOKO-COOKIES

HAFER-SCHOKO-COOKIES

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für ca. 45 Stück | 60 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

- 50 g vegane Zartbitterschokolade
- 75 g Haselnüsse
- 125 g vegane Margarine
- 5 g Natron
- 125 g kernige Haferflocken
- 150 g Mehl Type 550
- 150 g SweetFamily Brauner Bio-Zucker
- 1 Prise Salz
- 60 g Rosinen oder Sultaninen

906

ZUBEREITUNG

78	1	9	4
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
Pro Stück ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze (150 °C Umluft) vorheizen. Schokolade und Nüsse grob hacken. Margarine, Natron und 5 EL Wasser unter Rühren erhitzen, bis die Margarine schmilzt. 1-2 Minuten abkühlen lassen.

2. Schokolade, Nüsse, Haferflocken, Mehl, Braunen Bio-Zucker, Salz und Rosinen mischen. Flüssigen Margarinemix unterrühren. Mit zwei Teelöffeln kleine Portionen abstechen und auf mit Backpapier belegte Bleche setzen, etwas rund formen. Blechweise im heißen Ofen ca. 15 Minuten backen. Auf den Blechen auskühlen lassen, dann luftdicht verpacken.