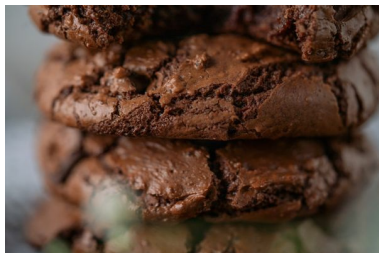


BROWNIE COOKIES / SCHOKOLADIG / VEGAN / BACKEN MIT SALLY UND LIDL #28



Schokoladige, saftige amerikanische Cookies – wer liebt sie nicht? Diese vegane, rein pflanzliche Variante der Brownie Cookies schmeckt super schokoladig und die Cookies sind blitzschnell in nur 15 Minuten fertig.



Zubereitungszeit
15 Minuten



Back-/Kochzeit
15 Minuten



Temperatur + Heizart
180 °C O/U



Kühlzeit
20 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 15

VORBEREITUNG

Püriere die Leinsamen mit dem Wasser und lasse sie 10 Minuten quellen. Sie dienen als Ei-Ersatz und sorgen später für die Bindung im Teig. Heize den Ofen auf 180°C O/U vor und belege drei Backbleche mit Dauerbackfolie oder Backpapier.

VEGANE BROWNIE COOKIES

Schmilz die vegane Butter in einem Topf oder in der Mikrowelle bei niedriger Stufe und nimm sie dann von der Hitze herunter. Rühre die Schokolade ein, bis sie vollständig geschmolzen ist. Verrühre in der Zwischenzeit den Zucker, braunen Zucker, die Leinsamenmasse und das Vanilleextrakt weiß cremig. Vermische das Mehl mit Salz, Kakao, Backpulver und den Schokoladenstücken.



Du kannst die Cookies auch glutenfrei zubereiten, wenn du das Mehl durch glutenfreies Mehl ersetzt.

Rühre die Schokoladenbutter nun in die Leinsamenmasse ein, füge die trockenen Zutaten hinzu und rühre sie nur kurz unter, bis sich alles vermischt hat.



Verwende einen großen Eisportionierer und setze jeweils 5 Teigkugeln mit großem Abstand auf ein Backblech, da sie im Ofen noch auseinanderlaufen.

Backe die Cookies für etwas 15 Minuten. Nimm sie aus dem Ofen heraus, lasse sie 10 Minuten abkühlen und setze sie dann auf ein Abkühlgitter. Wenn sie komplett ausgekühlt sind, verpacke sie luftdicht. So halten sie mehrere Tage und werden von Tag zu Tag weicher. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

:

- 2 EL** Leinsamen (ganz)
- 6 EL** Wasser
- 120 g** Butter (vegan)
- 200 g** Zartbitterschokolade (vegan)
- 150 g** Zucker
- 100 g** brauner Zucker
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 125 g** Mehl
- 1 Pr.** Salz
- 20 g** Kakao
- 1 TL** Backpulver
- 100 g** Schokoladenstücke (backfest, vegan)