VEGANE CHOCOLATE CHIP COOKIES / SUPER SOFTE KEKSE



Diese veganen Chocolate Chip Cookies sind super soft, weich und kaum von normalen Keksen zu unterscheiden. Als Eiersatz werden in diesem Fall Apfelmus und geschrotete, mit Wasser vermengte Leinsamen verwendet. Diese zwei Komponenten binden den Teig und halten die Kekse später schön in Form. Nach dem Backen halten sich die Schoko Kekse für mehrere Wochen luftdicht verpackt.

Zubereitungszeit	Back-/Kochzeit	Temperatur + Heizart
10 Minuten	**9 Minuten**	**190 °C O/U**

PORTIONSRECHNER:

Stück: 42

So viele Cookies erhältst du aus dem Teig:

15 g klein = 84 Stück

30 g mittlerer = 42 Stück

55 g groß = 23 Stück

TEIG

Schrote die Leinsamen gemeinsam mit dem Wasser und lasse sie für 15 Minuten quellen. Heize den Ofen auf 190°C O/U vor. Schlage die weiche Butter gemeinsam mit dem Zucker, braunen Zucker, Salz und Vanilleextrakt 4-5 Minuten weißcremig. Rühre anschließend das Apfelmus und die Leinsamen ein. Mische das Mehl mit dem Backpulver und Natron und rühre die Zutaten ebenfalls kurz in die Masse ein, bis sich ein geschmeidiger Teig gebildet hat. Hebe zum Schluss die Schokoladendrops unter. Forme nun mit Hilfe eines kleinen, mittleren oder großen Eisportionierers Teigkugeln und setze sie mit genügend Abstand auf ein mit Backfolie belegtes Lochblech. Backe die kleinen Kekse nun im vorgeheizten Ofen für 8 Minuten, die mittleren 9 Minuten und die großen 12 Minuten. Lasse die Kekse komplett abkühlen und löse sie erst dann von der Backfolie. Die Kekse halten sich luftdicht verpackt mehrere Wochen.

Ich finde die Kombination aus Apfelmus und Leinsamen als Eierersatz perfekt! Du kannst aber auch nur die doppelte Menge Apfelmus verwenden und die Leinsamen weglassen. Dann werden die Kekse knuspriger. Wenn du die doppelte Menge Leinsamen und Wasser nimmst und das Apfelmus weglässt werden sie sehr weich.

TEIG:

- [ ] **8 g** Leinsamen (ganz)
- [ ] **50 g** Wasser
- [ ] **225 g** Butter (vegan)
- [ ] **100 g** Zucker
- [ ] **240 g** brauner Zucker
- [ ] **½ TL** Salz
- [ ] **1 TL** Vanilleextrakt
- [ ] **60 g** Apfelmus
- [ ] **350 g** Mehl
- [ ] **½ TL** Natron
- [ ] **½ TL** Backpulver
- [ ] **200 g** Schokoladendrops (backfest)

DEKORATION:

- [ ] **70 g** Schokoladendrops (backfest)