

Choco-Chunk-Cookies (vegan)



Diese
s Wochenende hatte ich ganz viel Besuch. Familie Naschkatze war da und wir haben wunderbare Ausflüge gemacht. Ein Freund aus alten Zeiten war ebenfalls in der Stadt und hatte viel zu erzählen. Bei diesem vollen Programm kam ich erst Sonntag Abend zum Verschnaufen – und nutzte Naschkaters Abwesenheit gleich mal noch zum Backen.

Da ich am Vorabend so große Lust auf Kekse gehabt hatte und es waren keine im Haus gewesen – ja, so was kommt sogar im Hause Naschkatze vor – musste dieser Umstand korrigiert werden. Diese Choco-Chunk-Cookies habe ich in 10 Minuten improvisiert mit dem, was da war und ich finde, das war ein absoluter Glücksfall, denn sie sind perfekt geworden. Genau richtig dick und groß, außen leicht knusprig und innen noch etwas feucht, super schokoladig und nicht zu süß oder fettig. So müssen Schoko-Cookies
sein!



Kein Mensch wird merken, dass sie vegan sind (es kamen mal wieder Leinsamen zum Einsatz) und dass nur Vollkornmehl verwendet wurde.

Sie gehen auch blitzschnell! Nur das Kühlen braucht etwas Zeit, aber die kann man nutzen und schon mal die Bleche vorbereiten und die Küche klar Schiff machen.

Für ca. 26 Stück:

150 g Margarine
150 g Zucker
2 Leinsameneier *
3 EL Kakao
1 Msp. Kardamom
250 g Dinkel-Vollkornmehl
1 TL Backpulver
100 g grobe Schokostücke (Zartbitter)

* (2 EL Leinsamen + 6 EL Wasser > cremig püriert)

Margarine, Zucker und Leinsameneier cremig rühren. Kakao, Kardamom, Dinkel-Vollkornmehl und Backpulver in eine Schüssel wiegen, mischen und unter die Fett-Zucker-Mischung rühren. Zum Schluss die Schokostücke einrühren.

Den Teig halbieren, in zwei dicke Rollen formen und ca. 30 Minuten kühlen (ich habe ihn sogar ins Tiefkühlfach gelegt).

Zwei Bleche mit Backpapier belegen und den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Die Teigrollen in ca. 1 cm breite Scheiben schneiden – es sollten insgesamt ca. 26 Scheiben werden. Jede Scheibe kurz mit den Händen 2–3 Mal kneten, bis eine grobe Kugel entstanden ist. Die Teigkugeln mit etwas Abstand aufs Blech legen und sehr flach drücken.

Die Kekse ca. 12 Minuten backen und auf den Blechen auskühlen lassen, da sie heiß noch sehr weich sind.



Hat euch jetzt der Schoko-Hunger gepackt? Dann ab in die Küche und viel Spaß beim Nachbacken!

Ich hoffe, diese Cookies schmecken euch genauso gut wie uns

und ihr startet gut in die Woche!
Eure Judith