

Rezept

[Zurück zur Liste](#) [1]

[Zur Suche](#) [2]

?

Cookies mit Chocolate Chips

Zutaten

0.5 Tasse
 Zucker, braun
 0.25 Tasse
 Zucker, weiss
 0.75 Tasse
 Öl
 0.25 Tasse
 Mandelmilch (oder Sojamilch)
 1 EL
 Stärke
 2 TL
 Vanillepulver
 1.5 Tasse
 Mehl
 0.5 TL
 Natron
 0.5 TL
 Salz
 0.75 Tasse
 Schokoladentropfen

Zubereitung

Das Backrohr auf 180°C vorheizen. Den Zucker, das Öl, die Milch und die Stärke in einer Schüssel vermischen. Dies soll für mindestens zwei Minuten passieren, es sollte ein geschmeidiges "Karamell" geben. Das Vanillepulver einrühren. 1 cup vom Mehl, das Natron und das Salz dazu geben. Unterrühren, bis es verbunden ist. Das restliche Mehl einrühren und schließlich die Schokoladentropfen mit den Händen einarbeiten. Der Teig ist relativ fest. Aus dem Teig Kugeln formen und zu Cookies platt drücken. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und - je nach Größe - für 8 bis 10 Minuten backen. Wichtig ist, dass die Cookies nicht zu lange im Rohr sind, sonst werden sie hart. Wenn der Rand leicht braun ist, sind sie fertig.

Zusatzinfo:

Für 8 - 16 Cookies, je nach Größe.

Es werden folgende Haushaltgeräte benötigt: **Mixer, Ofen.**
 Rezeptgruppe: Kekse.

[Zurück zur Liste](#) [1]

[Zur Suche](#) [2]

URL: http://www.swissveg.ch/rezept?recipe_id=1942

Letzte Aktualisierung: 14.08.2019

Fussnoten:

Dies ist ein Rezept aus der Datenbank der Europäischen Vegetarier Union (www.euroveg.eu [3]).

Kontaktadresse: rezepte@swissveg.ch [4].

Diese Seite wird gewartet und aktualisiert von Swissveg, Niederfeldstr. 92, 8408 Winterthur.

Source URL (modified on 14.08.2019 - 10:02): https://www.swissveg.ch/rezept?recipe_id=1942&lang=de

Links

[1] <https://www.swissveg.ch/javascript%3Ahistory.back%28%29>

[2] <https://www.swissveg.ch/rezepte>

[3] <http://www.euroveg.eu>

[4] <mailto:rezepte@swissveg.ch>