

Zutaten für ca. 24 Stück

2 Tassen Mehl

2 TL Backpulver

knapp 1 gestrichenen TL Salz

ca. 1 Tasse vegane Chocolate Chips (soll es geben) oder milchfreie Schokoladenstückchen

1 Tasse Zucker

½ Tasse Öl, Soja-Margarine oder Kokosöl oder gemischt

1 TL Vanillepulver

¼ Tasse Wasser (nach Gefühl, nicht zuviel)

Zubereitung

Alle Zutaten sollten Raumtemperatur haben. Ofen auf 180° vorheizen, Bleche kaltstellen. In einer größeren Schüssel die Zutaten der ersten Hälfte incl. Schokoladenstückchen mischen.

Die Zutaten der zweiten Hälfte (Margarine, Öl, Vanille und Zucker) in einer anderen Schüssel mischen. Am Schluss ein wenig Wasser hinzufügen. Eine Mulde inmitten der ersten Zutaten machen, die zweiten Zutaten mit dem Knethaken einrühren. Bei Bedarf noch minimal Wasser dazu geben.

Mit dem Teelöffel kleine Häufchen machen und auf den kalten Blechen verteilen, genügend Abstand lassen, denn sie laufen etwas auseinander. Fünf Minuten backen lassen, dann die Bleche rotieren und evtl. umdrehen. Noch mal vier Minuten backen lassen und anschauen.

Die Cookies sind fertig, wenn sie ein wenig zu weich aussehen. Sie härten beim Abkühlen aus. Man kann sie noch bis zu zwei Minuten länger drin lassen, je nachdem wie groß sie sind oder wie genau der Ofen die Temperatur hält. Auf Kühlroste legen. Falls sie auseinander fallen, einfach noch ein wenig mit dem "Umzug" warten. Das Rezept funktioniert auch bestens bei Gluten-Unverträglichkeit, wenn man anstatt des normalen Mehls eine Reis-Mais-Mehl-Mischung verwendet.

Guten Appetit! AutorIn: Barbara Nier