

Vegane Cookies



*In einer Pfanne von
25 cm Durchmesser
Für 6 Personen*

Zutaten

40 g Bio-Honig (oder
Ahornsirup)
150 g Mandelmus
2 Esslöffel vegane Milch-
Alternative (Mandel,
Haselnuss, Reis etc.)
100 g Mehl
1 Teelöffel Backpulver
50 g gemahlene Mandeln
40 g Vollrohrzucker
Garnitur nach Wahl
(Schokotropfen oder
gehackte Schokolade,
Trockenfrüchte, etc.)

*Zubereitung: 10 Minuten
Backzeit: 15 Minuten
Ruhezeit: 30 Minuten*

Den Honig mit dem Mandelmus und der veganen Milch-Alternative mischen. Mehl, Backpulver, gemahlene Mandeln und den Zucker dazugeben. Kräftig zu einer glatten Masse verrühren.

Aus dem Teig 8 kleine Kugeln formen. Diese leicht flach drücken. Die Pfanne auf kleiner Flamme heiß werden lassen und 4 Teigteile einlegen. Den Deckel darüberdecken und 7 bis 10 Minuten backen. Anschließend die unterschiedlichen Garnituren Ihrer Wahl in den Teig drücken (Schokolade nicht zu tief eindrücken, sonst brennt sie am Pfannenboden an).

Erneut den Deckel daraufsetzen und 5 Minuten weiter backen. Aus der Pfanne nehmen und auf einem Rost 15 Minuten auskühlen lassen. Anschließend die restlichen 4 Teigteile in die Pfanne geben, nach der beschriebenen Methode backen und wiederum 15 Minuten abkühlen lassen.



