

Vegane Schokoladen-Kokosnuss-Kekse

Ingrédients

- 85g Kokosnussöl
- 65g Muscovado-Zucker
- 25g Ahornsirup
- 50g Pflanzenmilch (Kokos, Haselnuss, Mandel...)
- 1 Teelöffel Vanillepulver
- 30g Kokosnussmehl
- 190g Mehl
- 165g dunkle Schokolade (Caraïbes 66% von Valrhona für mich)

Préparation

1. Nach den klassischen, superweichen, Apfel- oder Vollschokoladenkeksen hier ein Rezept für vegane Schokoladen- und Kokosnuss-Cookies.
2. Ich wollte seit einiger Zeit veganes Backen ausprobieren, und ich muss zugeben, dass ich von diesen gleichzeitig knusprigen, weichen und leicht sandigen Keksen nicht enttäuscht war.
3. Ich habe die Kombination aus Kokosnuss und dunkler Schokolade gewählt, aber ich denke, man kann sie mit Mandel- oder Haselnusspulver anstelle davon zubereiten, und natürlich kann man die dunkle Schokolade durch eine andere Schokolade ersetzen.
4. Außerdem sind sie extrem schnell zuzubereiten (und fast genauso schnell zu verschlingen ;-)) und halten sich mehrere Tage, also können Sie sich ohne Bedenken ans Werk machen!
5. Sie gut.
6. Fügen Sie dann das Salz und die Vanille hinzu und anschließend das Kokosnussmehl.
7. Beenden Sie, indem Sie das Mehl und das Backpulver hinzufügen.
8. Die Schokolade in Stücke der gewünschten Größe hacken und in den Teig einarbeiten, ein paar Stücke beiseite legen.
9. Legen Sie Ihren Teig für 20-30 Minuten in den Kühlschrank und heizen Sie dann Ihren Ofen auf 170°C vor.
10. Formen Sie Teigkugeln, fügen Sie die restlichen Schokoladenstücke auf die Kugeln und legen Sie sie auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech.
11. Backen Sie für 12 bis 15 Minuten und lassen Sie sie nach dem Herausnehmen aus dem Ofen abkühlen, bevor Sie sie bewegen (heiß sind sie noch weich).
12. Ich habe die Kekse mit Kokosnussmehl bestäubt, solange die Schokolade noch flüssig war.