



## VEGANE KAKAO-COOKIES

**GELINGT LEICHT**  
20 Minuten

*Knetteig für etwa 10 Stück:*

50 g Zartbitterkuvertüre

100 g Dinkelvollkornmehl

½ gestrichenen TL Backpulver

1 EL Kakao

1 gestrichenen TL gemahlener Zimt

50 g Rohrzucker

75 g vegane Margarine

50 g gesplitterte Mandeln

1 EL Sojadrink ungesüßt

- 1** Mehl mit Backpulver, Kakao und Zimt in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten, bis auf 1 EL gehackte Kuvertüre, hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zu einem Teig verarbeiten.
- 2** Teig mit Hilfe von 2 Esslöffeln auf dem Backblech in Klecksen verteilen. Teigkleckse mit dem Rest der gehackten Kuvertüre bestreuen.
- 3** Backblech in den vorgeheizten Backofen (Ober-/Unterhitze: 180 °C, Heißluft: 160 °C) schieben. Nach ca. 14 Minuten sind die Cookies fertig gebacken.
- 4** Auf einen Kuchenrost legen und erkalten lassen.