

# KUCHENGLÜCK

## Vegane Cookies



KOMEKO



### ZUTATEN (12 Cookies)

- 90 g Kokosnussöl
- 50 g Wasser
- 90 g Zucker
- 50 g gemahlene Mandeln
- 160 g **KOMEKO KUCHENGLÜCK**
- ½ TL Backpulver
- 3 Prise Salz
- 80 g Schokoladentropfen (klein)
- 30 g Pekannüsse oder Walnüsse, je nach Geschmack



### ZUBEREITUNG

1. Kokosnussöl in einem Topf schmelzen und dann zusammen mit den restlichen Zutaten in eine Schüssel geben\*.
2. Alle Zutaten gut mischen und verkneten, bis ein homogener Teig entsteht. Es ist ein recht öliger Teig, daher empfehlen wir mit Einweghandschuhen zu arbeiten.
3. 12 Kugeln (je ca. 40 g) formen, flach drücken und auf einen mit Backpapier ausgelegten Teller legen, welcher in den Kühlschrank passt. 30 Minuten kalt stellen\*.
4. Den Backofen auf 200 °C Grad (Umluft) vorheizen.
5. Das Backpapier mit den Cookies auf ein Backblech legen und 10-12 Minuten im vorgeheizten Ofen backen.
6. Herausnehmen und vollständig abkühlen lassen.

\* Die Nüsse können klein gehackt in den Teig gegeben werden (Ende Schritt 1) oder auf die Cookies gedrückt werden, bevor sie in den Kühlschrank gestellt werden (Ende Schritt 3).

#### Unser Tipp:

Die Cookies schmecken am nächsten Tag noch besser und bleiben außen knusprig und innen saftig!



glutenfrei



vegan



www.komeko.de

