

# Vegane Chocolate Cookies



## Zutaten

**18 Stück /ca. 30min.**

- 200 g Zwicky Dinkelmehl
- 90 g Zucker
- 125 g vegane Butter
- 1.5 TL Vanillezucker
- 1 TL Backpulver
- 2 EL Apfelmus
- 150 g vegane Schokodrops (backstabil)
- 1 Prise Salz

## Zubereitung

1. In einer grossen Schüssel Mehl, Zucker, vegane Butter, Salz, Vanillezucker, Backpulver und Apfelmus miteinander vermengen. Die Schokodrops nun ebenfalls untermischen.
2. Den Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Aus dem Teig 18 Kugeln ca. je 35 g formen und auf zwei Backbleche mit Abstand verteilen.
3. Die Cookies 12 Minuten backen. Wenn die Cookies aus dem Ofen kommen, sollten sie nicht knusprig, sondern noch sehr weich sein. Nach Wunsch mit einem Pfannenwender etwas plattdrücken. Die Guetzlis auf dem Backblech etwa 10 Minuten abkühlen lassen und erst dann vorsichtig herunternehmen.

**Zwicky wünscht en Guete!**