

Chocokate Chip Cookies – vegan

Nach Anna Jones



200 g	Mehl	
1 Tl	Backnatron/Backpulver	
100 g	kernige Haferflocken	
1 P.	Vanillezucker	Die trockenen Zutaten mischen.

250 g	vegane Butter	
2 El	Hafermilch	
100-200 g	(Rohr-)Zucker	
125 g	Erdnussbutter	Mit dem Handrührer rühren bis sich die Zutaten verbunden haben, jedoch nicht schaumig schlagen. Teig mit den trockenen Zutaten mischen.

250 g	dunkle Schokolade (vegan)	in kleine Stücke hacken.
-------	------------------------------	--------------------------

Mit Esslöffeln oder einem Eisportionierer Cookies formen.
Auf einem mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen.

Bei 180 °C (Umluft 160 °C)
Cookies ca. 15 min backen bis sie goldbraun sind.