

Crinkle Cookies

Vegane Schokoladenkekse mit schneeweißen Puderzucker.

etwa 35 Stück



gelingt leicht

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Teig:

60 g vegane Margarine (weich)
175 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker NATÜRLich
Bourbon Vanillezucker
1 Pr. Salz
150 g Weizenmehl
75 g Dr. Oetker Kakao
1 ½ gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin
90 g Apfelmark

Zum Wälzen:

etwa 100 g Puderzucker

Wie backe ich schokoladige Crinkle Cookies?:

1 Teig zubereiten:

Zutaten in eine Rührschüssel geben und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf mittlerer Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zu einer Kugel formen, flach drücken und zugedeckt mind. 2 Std. kalt stellen.

2 Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

3 Puderzucker sieben. Mit einem Teelöffel walnussgroße Teigstücke abnehmen, mit den etwas mit Puderzucker bestäubten Händen zu Kugeln formen und gut in Puderzucker wälzen, so dass sie sehr dick bestäubt sind. Die Kugeln mit Abstand auf das Backblech setzen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: 8 - 10 Min.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

Crinkle Cookies mit dem Backpapier vom Backblech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Am besten den Teig für die Crinkle Cookies am Vortag zubereiten und abgedeckt in den Kühlschrank stellen.
- Die Crinkle Cookies lassen sich 1 Woche in einer gut schließenden Dose aufbewahren.

