

# Vegane Mandel-Cookies

Vegane Dinkel-Cookies mit Mandeln, Schokolade und Kakao

etwa 15 Stück



gelingt leicht

bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Knetteig:

50 g Dr. Oetker Edel-Kuvertüre

100 g Dinkelvollkornmehl

½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

1 EL Dr. Oetker Kakao

1 gestr. TL gemahlener Zimt

50 g Rohrzucker

75 g vegane Margarine

50 g Dr. Oetker gesplitterte Mandeln

1 EL Sojadrink ungesüßt

## 1 Vorbereiten:

Kuvertüre hacken. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 Knetteig:

Vollkornmehl mit Backin, 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. Teig mit Hilfe von 2 Esslöffeln auf dem Backblech in Klecksen verteilen. Teigkleckse mit der gehackten Kuvertüre bestreuen und backen.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 14 Minuten**

Cookies mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

### Tipps aus der Versuchsküche

- In gut schließenden Dosen sind die Cookies etwa 2 Wochen haltbar.

