

Vegane Schokokekse

Leckere vegane Schokoladenkekse mit Kakaonibs und Schokotropfen – vegane Schokokekse mit diesem Rezept einfach selbst machen.

etwa 24 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Mürbeteig:

250 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

50 g Dr. Oetker Kakao

200 g vegane Margarine z.B. Alsan

125 g Zucker

½ RÖ. Dr. Oetker Butter-Vanille-Aroma

1 TL Salz

Zum Bestreuen:

25 g Dr. Oetker NATÜRLich

Kakaonibs

25 g Dr. Oetker Schoko-Tröpfchen

Wie backe ich einfache vegane Schokokekse?:

① Mürbeteig zubereiten:

Mehl mit Backin und Kakao in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten, anschließend zu einer Rolle formen. Teig abgedeckt etwa 30 Min. in den Kühlschrank legen. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

② Backen:

Teigrolle in etwa 24 gleich dicke Scheiben schneiden, die Hälfte davon mit Abstand auf das Blech legen. Dann mit den Fingern zu runden, flachen Talern (Ø 6-7 cm) formen. Mit der Hälfte Kakaonibs und Schoko-Tröpfchen bestreuen. Kekse backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 12 Min.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

- 3 Die fertigen veganen Schokokekse mit dem Backpapier vom Backblech auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen. Die weiteren Teigscheiben entsprechend backen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Kekse halten sich in gut schließenden Keksdosen etwa 2 Wochen.

