

Vegane Schokokekse

Leckere Schokoladenkekse mit Kakaonibs und Schokotropfen

etwa 24 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Knetteig:

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 Knetteig:

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 in Frischhaltefolie gewickelt 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, mit Abstand auf das Blech legen. Dann mit den Fingern zu runden, flachen Talern (Ø 6-7 cm) formen. Mit Kakaonibs und Schoko-Tröpfchen bestreuen. Kekse backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 12 Min.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

- Das fertige Gebäck mit dem Backpapier vom Backblech auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen. Die vorbereiteten Teigscheiben mit dem Backpapier auf das Backblech ziehen und wie angegeben backen.

Tipps aus der Versuchsküche

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

