

Moskowitz I. / Romero T. Vegane Cookies füllen deine Keksdose

Leseprobe

[Vegane Cookies füllen deine Keksdose](#)

von [Moskowitz I. / Romero T.](#)

Herausgeber: Neun Zehn Verlag



<http://www.unimedica.de/b16872>

Sie finden bei [Unimedica](#) Bücher der innovativen Autoren [Brendan Brazier](#) und [Joel Fuhrmann](#) und [alles für gesunde Ernährung](#), [vegane Produkte](#) und [Superfoods](#).

Das Kopieren der Leseproben ist nicht gestattet.

Unimedica im Narayana Verlag GmbH, Blumenplatz 2, D-79400 Kandern

Tel. +49 7626 9749 700

Email info@unimedica.de

<http://www.unimedica.de>



MOKKA MAMAS

FÜR 24 COOKIES

EIN WELLIGER MOKKA-COOKIE mit intensivem Schokoladen- und Kaffeegeschmack. Außen zart und knusprig, innen weich und leicht, mit einer aufregenden Kaffeeglasur für einen Abend in der Stadt herausgeputzt.

FÜR DIE COOKIES:

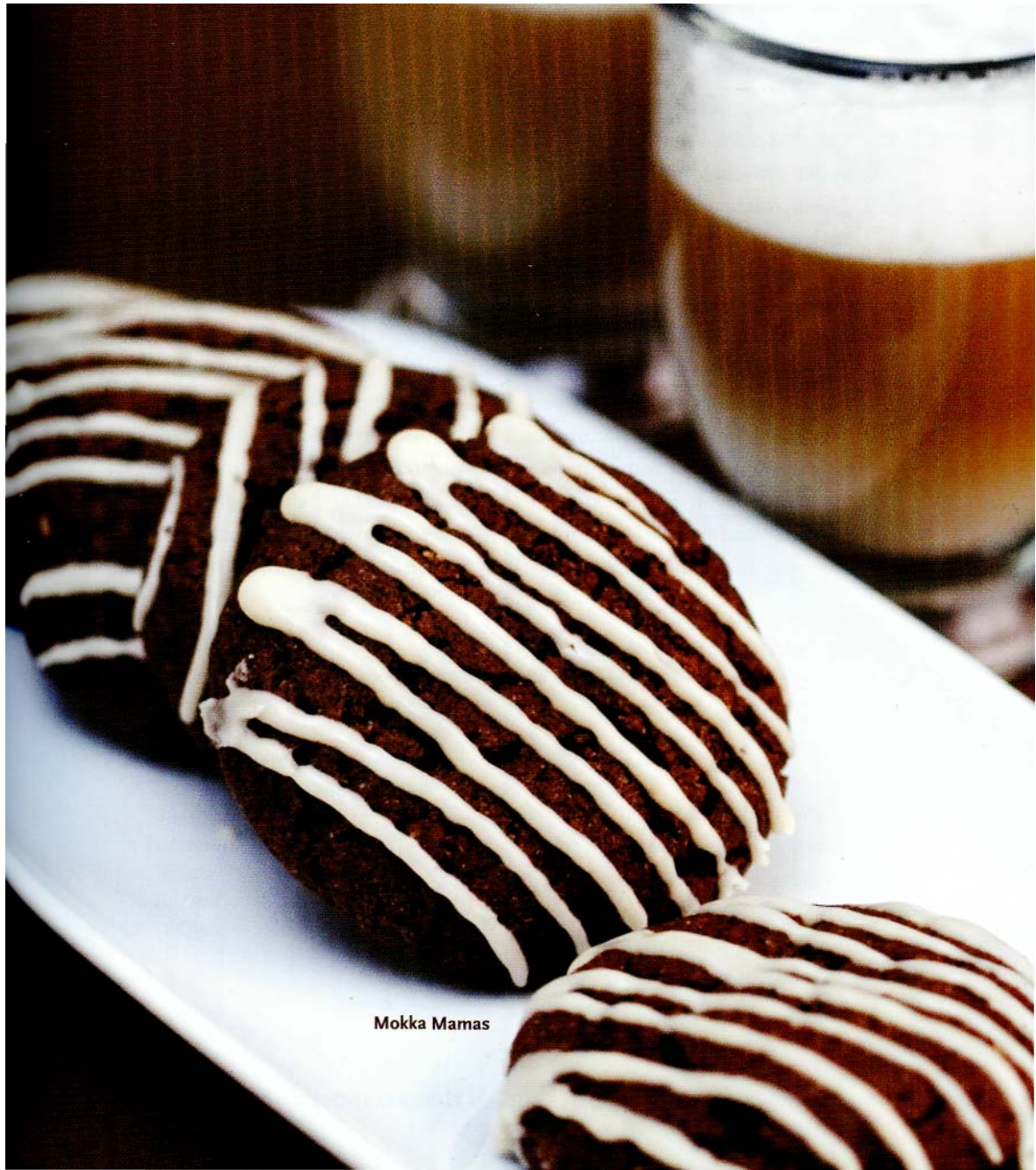
- ½ Tasse Öl
- ¾ Tasse Zucker
- ¼ Tasse Mandelmilch
- 1 EL gemahlene Leinsaat
- 2 TL Maisstärke
- 1 TL reines Vanillearoma
- 2½ TL Kaffeearoma
- 1½ Tassen Weizenmehl
- ½ Tasse ungesüßtes Kakaopulver
- ½ TL Natron
- ¼ TL Salz

FÜR DIE GLASUR:

- 1 Tasse Puderzucker
- 2 EL Mandelmilch
- ½ TL Kaffeearoma
- ¼ TL reines Vanillearoma

1. Den Backofen auf 180°C vorheizen.

2. In einer mittelgroßen Rührschüssel Öl, Zucker, Mandelmilch, Leinsaat und Maisstärke 2 Minuten kräftig zu einer dicken, glatten Masse verrühren. Die Aromen hinzumischen.
3. Die verbleibenden Cookie-Zutaten hineinsieben unditerrühren. Sobald alle Zutaten drin sind, so lange weiter rühren, bis ein geschmeidiger Teig entsteht.
4. 2 Backbleche mit Backpapier auslegen. Den Teig zu walnussgroßen Kugeln formen, ein wenig flach drücken und auf den Backblechen verteilen. 10 bis 12 Minuten backen. Sie sollten dann schön aufgegangen sein. Nehmt die Cookies aus dem Ofen und lasst sie zuerst 5 Minuten auf dem Blech,



Mokka Mamas

Leseprobe von I. Moskowitz / T. Romero, „Vegane Cookies“
Herausgeber: Neun Zehn Verlag
Leseprobe erstellt vom Narayana Verlag, 79400 Kandern,
Tel: 0049 (0) 7626 974 970-0

Mini-Cranberry-Walnuss-Kekse



Leseprobe von I. Moskowitz / T. Romero, „Vegane Cookies“
Herausgeber: Neun Zehn Verlag
Leseprobe erstellt vom Narayana Verlag, 79400 Kandern,
Tel: 0049 (0) 7626 974 970-0

MINI-CRANBERRY-WALNUSS-KEKSE

FÜR 24 COOKIES

AUS LIEBE ZUM HERBST braucht es einen Cookie mit Cranberry-Soße. Wenn euch beim Anblick eines hübschen, kleinen Cookies mit einem Walnuss-Ring, süßen Cranberries und Ahorngeschmack nicht herbstlich zumute wird -wann dann?.

½ Tasse Rapsöl
¾ Tasse Zucker
⅓ Tasse brauner Zucker
¼ Tasse Pflanzendrink
1½ TL reines Vanillearoma
½ TL Ahornaroma
1⅓ Tassen Weizenmehl
¼ Tasse Maisstärke
1 TL Backpulver
½ TL Zimt
¼ TL Salz
1¼ Tassen fein gehackte Walnüsse
1 Tasse gelierte Cranberry-Soße, glatt gerührt

1. Den Backofen auf 180°C vorheizen. 2 Backbleche mit Backpapier auslegen.

2. In einer großen Schüssel Öl, Zucker, braunen Zucker, Pflanzendrink, Vanille- und Ahornaroma schlagen. Mehl, Maisstärke, Backpulver, Zimt und Salz hinein sieben. Zu einem sämigen, festen Teig verrühren. Wenn der Teig zu trocken wird, gebt ungefähr 1 EL Pflanzendrink hinzu.

3. Die gehackten Walnüsse in eine flache Schüssel geben. Jeweils 1 EL Teig und zu einer Kugel formen und dann in den gehackten Walnüssen wälzen. Die Kugeln mit etwa 2,5 cm Abstand auf den Backblechen verteilen. Drückt mit dem Stiel eines Holzlöffels vorsichtig

ein Loch in die Mitte der Kugeln. (Haltet sie dabei fest, da der Teig eventuell etwas zerbrechlich ist.) Gebt 1 großzügigen TL Cranberry-Soße oder Marmelade in die Mitte der Kekse. 16 bis 18 Minuten backen, bis die Cranberry-Soße überwiegend getrocknet ist und die Cookies fest geworden sind. Lasst sie noch 5 Minuten auf dem Backblech, bevor ihr sie zum vollständigen Abkühlen auf ein Kühlgitter legt.

☀ *Streusel* ☀

Cranberry-Soße mit *ganzen* Stücken macht diese Cookies noch dreidimensionaler. Da Cranberry-Soße etwas mehr Wasser als andere Fruchtkonserven enthält, ist die Backzeit bei diesen Cookies ein wenig länger. Mit Cranberry-Soße aus der Dose klappt das Rezept auch gut. Wenn ihr keine Cranberries mögt und lieber eure liebste, rote Fruchtkonserve verwendet, lasst die Kekse 1 oder 2 Minuten kürzer backen.





Moskowitz I. / Romero T.

[Vegane Cookies füllen deine Keksdose](#)

256 Seiten, kart.
erschienen 2013



Mehr Bücher zu gesund leben und gesunder Ernährung www.unimedica.de