

Gingerbread Spice Cookies

ergibt ca. 30 Cookies

Lein"ei":

25g Leinsamen, gemahlen

100g Wasser

250g vegane Margarine (z.B. Alsan)

320g Zucker

1 gestrichener TL Salz

500g Mehl

100g Orangeat

100g Korinthen/Cranberries

100g Walnüsse

100g Schokotropfen, zartbitter

1 Päckchen Vanillezucker

2 TL Lebkuchengewürz

1 TL Zimt

1 TL Natron

1. Margarine und Zucker in einer Schüssel (oder in einer Küchenmaschine mit dem Paddel) miteinander verrühren. Die Masse soll nicht luftig werden, sondern einfach nur gut vermischt.

2. Die gemahlene Leinsamen mit dem Wasser in einer kleinen Schüssel verrühren und beiseite stellen.

3. Nun alle trockenen Zutaten vermischen. Dabei die Walnusskerne mit den Händen in etwas kleinere Stücke zerbrechen. (Statt Schokotropfen kann man auch Zartbitterkuvertüre in grobe Stücke hacken. Statt Korinthen, kann man auch Cranberries verwenden. Diese aber auch etwas kleinschneiden.)

4. Die trockenen Zutaten zur Margarine-Zucker-Mischung hinzufügen und verrühren bis ein streuseliger Teig entsteht. Dann das Leinsamen"ei" hinzufügen und alles zu einem Teig verkneten.

5. Vom fertigen Teig je 50g Portionen abwiegen und diese zu Kugeln formen. Die Teig-Kugeln können nun entweder sofort gebacken werden oder, so wie sie sind, eingefroren und dann nach Bedarf frisch aufgebacken werden

6. Zum sofort aufbacken den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen. Die Teigkugeln mit etwas Abstand auf dem, mit Backpapier belegten, Blech verteilen und für 10 Minuten backen.

7. Nun das Blech herausnehmen und ein paar mal kräftig auf den Tisch klopfen, so dass die Cookies etwas aufbrechen. Werden die Cookies aus gefrorenem Zustand aufgebacken, den Ofen auf 165°C vorheizen und 12 Minuten lang backen

Am Besten schmecken die Cookies in den ersten 3 Tagen.

Bon Appétit!