

Walnut Chocolate Chip Cookies (vegan)

ergibt ca. 15 Cookies

Lein"ei":

15g goldene Leinsamen, gemahlen
70g Wasser/Pflanzenmilch

125g vegane Margarine (z.B. Alsan)
160g Zucker
1/2 gestrichener TL Salz

Trockene Zutaten:

250g Mehl (Weizen, Dinkel)
100g gehackte Walnüsse
100g Zartbitterkuvertüre, gehackt
1 Päckchen Vanillezucker
1 TL Natron

1. Die gemahlene Leinsamen mit dem Wasser in einer kleinen Schüssel verrühren und beiseite stellen.
2. 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.
3. Nun alle trockenen Zutaten vermischen.
4. Die trockenen Zutaten zur Margarine-Zucker-Mischung hinzufügen und verrühren bis ein streuseliges 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 185°C Umluft vorheizen. Die Teigkugeln mit etwas Abstand auf dem, mit Backpapier belegten, Blech verteilen und für 8 Minuten backen.
7. Nun das Blech herausnehmen und ein paar mal kräftig auf den Tisch klopfen, so dass die Cookies etwas aufbrechen.
8. Reinsnacken

*Die Teig-Kugeln können auch im Kühlschrank oder Gefrierfach aufbewahrt werden und nach Bedarf frisch aufgebacken werden.

Werden die Cookies aus gefrorenem Zustand aufgebacken, diese 20 Minuten auftauen lassen, den Ofen auf 175°C vorheizen und ca. 10-12 Minuten lang backen.