



VEGAN & LAKTOSEFREI

CHOCOLATE CHIP COOKIE BACKMISCHUNG

Was du sonst noch brauchst:

80g weiche Pflanzenmargarine

80ml Soja-/Reis-/Hafer- oder Dinkelmilch

Vermische die Backmischung, die Margarine und die Pflanzenmilch bis ein Teig entsteht.

Portioniere nun den Teig mit einem Esslöffel und verteile die "Klumpen" auf 2 Backbleche (mit Backpapier belegt).

Lasse dabei genügend Abstand zwischen den Cookies.

8-10 MINUTEN
160°C UMLUFT

Tipp: Die Teigklumpen sollten beim Backen in sich zusammenfallen, wenn dies nicht der Fall ist, kannst du sie vorsichtig mit einer Gabel etwas flach drücken.