

# Vollkorn-Schoko-Cookies

ergibt ca. 30 Stück (2 Backbleche)

## Zutaten

- 80 g Rohrzucker
- 80 g Vollrohrzucker
- 120 ml Rapsöl
- 120 ml Reismilch, Soja-Reis-Milch oder Mandelmilch
- 2 EL Maisstärke
- ½ TL Bourbon-Vanillepulver oder 2 TL Bourbon-Vanillezucker
- 320 g Dinkel- oder Weizen-Vollkornmehl
- ½ TL Natron
- ½ TL Salz
- 150 g Zartbitterschokolade ab 60 % Kakao, in grobe Stücke gehackt



## Zubereitung

- In einer Rührschüssel Rohrzucker, Vollrohrzucker und Öl für ca. eine Minute verrühren. Pflanzenmilch, Maisstärke und Vanille hinzugeben und gut schlagen, bis keine Klumpen von der Maisstärke mehr übrig sind.
- Die  Hälfte  des Mehls, Natron und Salz hinzugeben und gut vermischen. Nun das übrige Mehl hinein rühren. Schokoladenstücke bzw. Schoko Tröpfchen nach und nach hinein kneten.
- Backofen auf 150 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen und leicht einfetten.
- Jeweils einen flachen Esslöffel voll Teig nehmen, in der Hand rollen und mit dem Handrücken flach drücken. Kekse auf den Backblechen verteilen – dabei ein bisschen Abstand zwischen den Keksen lassen.
- Kekse ca. 17 Minuten lang backen. Noch 5 Minuten auf dem Backblech abkühlen lassen, danach auf einem Kuchengitter vollkommen abkühlen lassen.

# Vollkorn-Schoko-Cookies

ergibt ca. 30 Stück (2 Backbleche)

## Zutaten

- 80 g Rohrzucker
- 80 g Vollrohrzucker
- 120 ml Rapsöl
- 120 ml Reismilch, Soja-Reis-Milch oder Mandelmilch
- 2 EL Maisstärke
- ½ TL Bourbon-Vanillepulver oder 2 TL Bourbon-Vanillezucker
- 320 g Dinkel- oder Weizen-Vollkornmehl
- ½ TL Natron
- ½ TL Salz
- 150 g Zartbitterschokolade ab 60 % Kakao, in grobe Stücke gehackt



## Zubereitung

- In einer Rührschüssel Rohrzucker, Vollrohrzucker und Öl für ca. eine Minute verrühren. Pflanzenmilch, Maisstärke und Vanille hinzugeben und gut schlagen, bis keine Klumpen von der Maisstärke mehr übrig sind.
- Die  Hälfte  des Mehls, Natron und Salz hinzugeben und gut vermischen. Nun das übrige Mehl hinein rühren. Schokoladenstücke bzw. Schoko Tröpfchen nach und nach hinein kneten.
- Backofen auf 150 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen und leicht einfetten.
- Jeweils einen flachen Esslöffel voll Teig nehmen, in der Hand rollen und mit dem Handrücken flach drücken. Kekse auf den Backblechen verteilen – dabei ein bisschen Abstand zwischen den Keksen lassen.
- Kekse ca. 17 Minuten lang backen. Noch 5 Minuten auf dem Backblech abkühlen lassen, danach auf einem Kuchengitter vollkommen abkühlen lassen.